PRAKTYCZNA PANI

Nr 10

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

77 P. P. Kostium ozdobiony stebnówkami.

30 GROSZY

4 marzec 1939

rok V

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZO-

TREŚĆ:



Prenumerata miesięczna

1.— złoty



Kapa na łóżko, szemat i opis w tekście.

Lala na Fis'ie

Bieg zjazdowy Pań

Moja przyjaciółka Lala, aczkolwiek duszy sportowej nie ma na lekarstwo, zdecydowała, że przecież „Fis" bez niej odbyć się nie może, zwłaszcza, iż Tola, Zula, Mela i Fifi siedzą już od początku lutego w Zakopanem. Tak więc na dwa dni przed zawodami, obładowana kuframi, pudłami do kapeluszy, walizkami i nawet nowiuteńkim plecakiem, zwaliła mi się na głowę, że użyję tego dosadnego porównania, przyozdobiona we wszelkie sportowe utensylia, z chusteczką ozdobioną napisem „Fis" włącznie. Wiedziałam z dawniejszego doświadczenia, że towarzystwo Lali na imprezach sportowych to dopust Boży, ale nie myślałam, że będzie aż tak źle.

Na otwarcie zawodów, które odbyło się uroczyście dnia 9-go lutego na stadionie przy Krokwi, nie poszłyśmy, bo lał ulewny deszcz, a Lala na tę ewentualność nie była przygotowana i szkoda jej było fryzury. Ponieważ zaś za żadne skarby nie chciała iść sama na poranny dancing do Karpowicza (znajomych jeszcze nie zdążyła poznajdywać), więc chcąc nie chcąc musiałam jej towarzyszyć. Ostatecznie otwarcie nie było takie ważne.

Następnego dnia miał się odbyć bieg zjazdowy pań do kombinacji alpejskiej, trasą wiodącą z Kasprowego na Kondratową. Słońce grzało jak w lecie. Lala jednak nie mogła wytrzymać i włożyła wspaniałą szubę z białych lisów z ogromnym kapturem, sprawioną za drogie pieniądze specjalnie na „Fis". Gdy w Kuźnicach wysiadłyśmy z sanek, aby wspinać się na własnych nogach pod górę, poradziłam jej rzeczowo, by zostawiła swój imponujący strój góralowi, który miał na nas czekać. Ale Lala obrzuciła mnie spojrzeniem pełnym politowania:

— Nie po to sobie to cudo kupowałam, żeby leżało w sankach. Wszystkie baby będą postrojone, a ja jak głupia w jakiejś wiatróweczce. Twoja propozycja jest co najmniej nietaktowna.

— Rób jak chcesz — zgodziłam się, wiedząc, że żadne perswazje nie pomogą, — ale uprzedzam, że nie będę tego kożucha za tobą nosić.

Sapiąc ciężko Lala przez kilka minut wspinała się wraz z różnobarwnym tłumem, dążącym na metę. Po pewnym jednak czasie przystanęła zroszona perlistym potem. Górskie słońce grzało mocno, a rozmiękła droga była dobrze wyślizgana. Lala westchnęła ciężko, nie chcąc jednak przyznać się do zmęczenia, a chcąc znaleźć pretekst do przystanięcia, wyciągnęła papierosa i zapałki.

— Nie pal teraz, kiedy jesteś taka zasapana. To bardzo niezdrowo.

— Nie jestem zasapana, a w ogóle nie terroryzuj mnie wiecznie twoimi fachowymi uwagami — i ruszyła dalej z papierosem w ustach.

Panie rzeczywiście oglądały się zazdrośnie za jej szubą, i to widocznie dodało Lali sił, bo przez kilka minut maszerowała w dobrym tempie, wymijając nawet zdążających przed nami ludzi. Wiedziałam, że po takim zrywie nastąpi gwałtowne załamanie i tak też się stało. Odpoczynek trwał dwa razy dłużej niż podchodzenie, ale już się nie odzywałam, by nie denerwować przyjaciółki. Żal mi trochę było, że nie zobaczę biegu zjazdowego panów, który miał się odbyć przed biegiem pań, ale trudno, miałam zbyt dobre serce, by porzucić Lalę w pół drogi. Ostatecznie po przeszło godzinnej wędrówce dobrnęłyśmy do celu, przy czym jedno moje ramię było zajęte podciąganiem purpurowej ze zmęczenia i ledwie dyszącej Lali, a drugie jej futrem, wcale od niej nie lżejszym.

Na Kondratowej roiło się od publiczności. Właśnie była przerwa. Część widzów posilała się herbatą, kanapkami i krupnikiem przy dobrze zaopatrzonych bufetach, część spacerowała po słońcu, a reszta obsiadła pieńki na zboczu i dyskutowała o wynikach lub przeglądała programy.

Lala, jakimś cudem odzyskawszy na nowo siły, przyoblekła się w swój kożuch i kłusem podbiegła do pierwszego stołu, gdzie wypiła dwie szklanki zimnego mleka. Następnie przysiadłszy na najbliższym wolnym pieńku poprawiła starannie twarz i powiedziała z zadowoloną miną:

— No i jesteśmy, i nie spóźniłyśmy się na te twoje panie. Musisz przyznać, że dzielnie się spisywałam.

— Ehm... — mruknęłam niechętnie, bo studiowałam właśnie kolejność startu zawodniczek, który miał się zaraz zacząć.

— Pierwsza jedzie May Nilsson, młodziutka Szwedka, która debiutuje w zawodach „Fis". Może zrobić niespodziankę — objaśniałam Lalę.

— ii... co mi tam jakaś Nilsson! Spójrz lepiej na tę panią na prawo w góralskim kapeluszu. Uczesana do góry i góralski kapelusz! Też pomysł!

Nie miałam jednak ani ochoty, ani czasu przyglądać się pani w góralskim kapeluszu, bo wysoko, na zakręcie trasy, ukazała się ledwie widoczna sylwetka zawodniczki. Warunki były ciężkie, śnieg rozmokły i w dodatku mocno już rozjeżdżony przez panów, to też Szwedka osiągnęła dosyć słaby czas 4:03;29.

Lala na trasę nie zwracała właściwie uwagi. Czołowe narciarki świata śmigały przed jej oczami, nie wywołując najmniejszego wrażenia. Za to duże wrażenie zrobił na niej jakiś wysoki pan stojący obok, z barwami Norwegii na ramieniu. W pewnej chwili uszczypała mnie w łokieć.

— Popatrz na tego Norwega, jaki przystojny. Przypomina do złudzenia Gary Coopera.

— Lalu, teraz będzie jechała Laila Schou-Nielsen, wicemistrzyni olimpijska z Garmisch, najlepsza łyżwiarka świata w jeździe szybiej. W tym roku znów przerzuciła się na narty. Jest bardzo groźną przeciwniczką dla wszystkich zawodniczek — usiłowałam zwrócić zainteresowanie przyjaciółki na inne tory. Ale Lala już utkwiła wzrok w jakiejś pani w futrze z czerwonych lisów.

Schou Nilsen zrobiła czas lepszy niż jej poprzedniczki, bo 3:53;39, ale można już było przewidywać, że pierwszego miejsca nie zajmie. Wszyscy teraz czekali na Christl Cranz, zdecydowaną kandydatkę do mistrzowskiego tytułu. Lola tymczasem kręciła głową na prawo i lewo i pokrzykiwała radośnie:

— O, patrz, patrz, ta w białej kurtce to przecież Brochwiczówna! O, widzisz, Witold Conti z żoną, o tu, koło tej pani w baranim serdaku! Nie podobają mi się te serdaki. Nie rozumiem dlaczego tak je w tym roku lansują. Przecież to pachnie obrzydliwie!

— Lalu! — powiedziałam gniewnie — spójrz choć raz na trasę, właśnie jedzie Niemka Cranz, mistrzyni narciarska świata od 1936 roku. Zauważ co za klasa.

Lala odwróciła się niechętnie w stronę zjazdu:

— Kiedy one wszystkie są tak brzydko ubrane — wydęła pogardliwie wargi.

„Jedzie, jedzie" — zaszemrano wokoło. Cranz wyłoniła się zza zakrętu, mignęła między drzewami i piękną christianią zatrzymała się na mecie witana licznymi brawami.

— Jaka ona nieciekawa, zupełnie przypomina mężczyznę. Typowa Niemka. Nic wdzięku... — westchnęła Lala.

W tym momencie straciłam cierpliwość:

— Posiedź tu sobie chwilę, ja pójdę wyżej, by lepiej widzieć — powiedziałam cierpko — i przeniosłam się o kilka pieńków w górę.

Cranz osiągnęła czas 3:25;44, dotychczas najlepszy. Było prawie pewnym, że żadna następna zawodniczka już jej nie zagrozi. I rzeczywiście gdy już wszystkie 24 niewiasty ukończyły bieg, okazało się, że wygrała go Christl Cranz, drugie miejsce zajęła jej rodaczka Lisa Resch (czas 3:39;15), trzecie również Niemka Goedl, a dopiero Francuzka Matussiére przerwała hegemonię Trzeciej Rzeszy, plasując się na czwartym miejscu. Z Polek najlepszy wynik miała Stopkówna, niestety, było to dopiero miejsce 19-te (czas 4:25;25). Maria Marusarzówna była 21-sza, Bornetówna 23-cia, a 24-ta i ostatnia Baeckerówna.

Zanotowawszy wyniki zaczęłam rozglądać się za Lalą, która zniknęła w jakiś dziwny sposób. Poszukiwania nie trwały długo. Lala stała przy bufecie w towarzystwie Norwega podobnego do Gary Coopera i popijała krupnik, szczebiocząc coś wesoło łamaną angielszczyzną. Obok Fifi i Mela czarowały najnowszymi kreacjami narciarskimi uwieszone u ramion ogorzałych sportsmenów. Pozostawiłam ich na pastwę Lali, licząc, że może umówi się z nimi na następne zawody. Niestety, nadzieje te okazały się wkrótce płonne, bo nikt nie chciał nigdy czekać na Lalę, której toaleta poranna trwała zawsze bardzo długo. Tak więc jako współlokatorka pozostałam w dalszym ciągu „za ofiarę" i towarzyszkę.

(Dok. nast.) *Janina Ratyńska.*



Żelazny człowiek

(W stulecie męczeńskiej śmierci Szymona Konarskiego)

Dzień 27 lutego 1839 r. długo pozostał w pamięci mieszkańców Wilna. W dniu tym rozstrzelany został przez Moskali na Pohulance, przedmieściu Wilna, młody, bo zaledwie 31 lat liczący kapitan Szymon Konarski, jeden z tych, do którego najsłuszniej stosują się słowa wieszcza: *„Ja i Ojczyzna to jedno"*.

Był płomieniem ofiarnym, który zgasł przedwcześnie. Nie wyśpiewał on całej pełni swego bujnego życia, nie doprowadził do końca swych, na wielką skalę zakrojonych zamierzeń, ale zasłużył na wdzięczność przyszłych pokoleń, bo był tym, który po wielkim przygnębieniu, jakie ogarnęło naród w dobie popowstaniowej ,obudził społeczeństwo z odrętwienia, rozniecił uczucie miłości Ojczyzny ,rozbudził na nowo chęć do walki o wolność.

Jego czyny i prace, ofiara męczeńska młodego życia nie mogą utonąć w mrokach niepamięci, boć ofiarami takimi żył i utrzymywał cię naród!

Konarski i jemu podobni rzucali ziarna, które dzisiaj w oczach naszych owoce wydały ,im zawdzięczamy, że wielka chwila dziejowa nie zastała nas nieprzygotowanych.

Szymon Konarski urodził się w 1808 r. w woj. augustawskim. Mając lat 17 wstąpił do pułku strzelców polskich. W powstaniu listopadowym otrzymał stopień kapitana i krzyż zasługi. Po upadku powstania z oddziałem Chłapowskiego przeszedł granicę i zamieszkał we Francji. Tam brał czynny udział w tajnych organizacjach, zawsze z myślą o niepodległości Polski. Otrzymawszy polecenie wywołania powstania w Augustowskim, pośpieszył pełen nadziei, że chłopi porwą za broń. Spotkawszy się z zupełną obojętnością mas ludowych, wrócił znowu na tułactwo i pieszo udał się do Brukseli ,gdzie cierpiał wielką nędzę. Zarabiał na życie grą na flecie w belgijskich i niemieckich miastach.

W Brukseli nawiązał stosunki z „Komitetem Młodej Polski" — po czym wyjechał do Paryża, a stamtąd jako emisariusz udał się do Krakowa. Otrzymał rozkaz, aby wszystkie tajne związki polityczne, dążące do odzyskania niepodległości, połączyć w jedną organizację i rozpowszechniać ją na całym obszarze dawnej Rzeczypospolitej, gromadzić broń i pozyskiwać lud dla powstania, oddziaływując nań przez patriotycznie nastrojoną szlachtę i duchowieństwo. W wykonaniu tego programu Konarski założył w Krakowie stowarzyszenie pod nazwą „Klub polski", która to organizacja przeniosła się następnie do zaboru rosyjskiego i rozszerzyła się, zwłaszcza w prowincjach litewsko-ruskich. Posiadając porywający dar wymowy, Konarski zdołał zorganizować spisek bardzo szeroko rozgałęziony. Praca postępowała z zadziwiającą wprost szybkością.

Konarski wszedł przede wszystkim w stosunki z ludźmi, znającymi się na sprawach wojskowych, którzy w potrzebie mogliby objąć dowództwo sił zbrojnych. Kierunkowi Konarskiego, który porywał nie tylko płomienną wymową, uczuciem, ale swym pięknym, silnym charakterem i niezwykłą inteligencją imponował i budził bezgraniczne zaufanie, poddał się Komitet, mający na celu szerzenie oświaty narodowej i poprawę doli włościan.

Pierwsze porozumienie rozproszonych po całym kraju spiskowców odbyło się w Berdyczowie podczas wielkiego jarmarku, na który zjechała licznie szlachta i gromady ludu. Tu jednomyślnie okrzyknięto naczelnikiem sprzysiężenia Konarskiego, a organizacja nazwaną została „Związkiem Ludu Polskiego". Uchwalono też założenie pisma ludowego, a w skład redakcji weszły najlepsze siły Związku.

Zarząd „Tow. Demokratycznego" — na emigracji śledził działalność Konarskiego, a widząc ogromny jej rozrost i powodzenie chciał z nim wejść w porozumienie. W tym celu wyjechali przedstawiciele „Centralizacji" do kraju, ale, mimo usiłowań, nie mogli dotrzeć do bohaterskiego emisariusza, który ukrywał się pod rozmaitymi nazwiskami. W tym czasie właśnie tj. w 1837 r. rozpoczęły się poszukiwania Konarskiego na całej Litwie.

Na ślad spisku wpadła najwcześniej policja austriacka, która przesłała rządowi rosyjskiemu portret i rysopis Konarskiego. Generał gubernator wileński Dołgorukow nakazał podwładnym sobie organom pochwycenie za wszelką cenę niebezpiecznego spiskowca. Konarski, ukrywający się jakiś czas w Wilnie, wyjechał stamtąd, ucharakteryzowany na lokaja jednego ze studentów medycyny, należącego również do spisku. Niestety, na jednej ze stacyj pocztowych pod Wilnem szpieg, śledzący podróżnych, rozpoznał w rzekomym arystokracie — studenta spiskowca, a w jego lokaju tak pilnie poszukiwanego Szymona Konarskiego.

Zaaresztowany i odstawiony do Wilna, Konarski oddany został Komisji śledczej, na czele której stał wice-gubernator — kniaź Trubeckoj.

Rozpoczęło się straszliwe znęcanie i stosowanie najwymyślniejszych tortur w celu wydobycia zeznań. Ale żadne męczarnie nie złamały tego niezwykłego człowieka. Nie wydał nikogo.

„To żelazny człowiek", mówił o nim z podziwem kniaź Trubeckoj.

Skazany wreszcie na śmierć, został jako były oficer rozstrzelany dnia 27 lutego 1839.

W dniu egzekucji ogromne tłumy zaległy ulice, którymi miał przejeżdżać ponury orszak...

Gdy ujrzano Konarskiego w sankach, otoczonego kordonem policji konnej, rozległ się krzyk i płacz...

Skazaniec zwrócił się do żandarmów:

— Rozstąpcie się, przecież widzicie, że lud chce mnie pożegnać.

Kiedy przeszyty kulami zwisł na słupie, tłum przerwał kordon i rzuciwszy się na zwłoki pozbierał jak relikwie krwawe strzępy odzieży męczennika.

Grób jego zasypano kwiatami. Na miejscu kaźni, w pobliżu terenu Targów Wschodnich stoi dziś skromny pomnik, gdzie w setną rocznicę — Wilno czci pamięć wielkiego ofiarnika, najdzielniejszego polskiego emisariusza.

Z. G.

Mgr Janina Krausowa

Juliusz i Kora

...„Z dala od miasta szukajmy napisów,
Gdzie wielki cmentarz zalega na górze.
O, jak tu smutno, kędy wśród cyprysów
Pobladłe w cieniu chowają się róże!
A pod stopami—dalej—miasto w chmurze,
Topi się we mgłach gasnących opalu..."
(Juliusz Słowacki: „Paryż" 1832).

Jakże bliski jest już dzień 4 kwietnia roku bieżącego, dziewięćdziesiąta rocznica śmierci Juliusza Słowackiego. Przeciekły jak krople wody jeden za drugim godziny i dni, miesiące i lata, i oto dziewięćdziesiąt już lat tych mija od chwili, gdy na cmentarz paryski Montmartre zajechał skromny karawan 3-ej klasy, wiozący w ubożuchnej czarnej trumnie śmiertelne szczątki Króla Ducha. Za karawanem szło maleńkie grono ludzi bliskich poecie, biedne małe grono zbłąkanych, okaleczałych ptaków, wygnańców z ojczyzny... O, nie pasowała do nich zupełnie nieznana, młoda kobieta, w eleganckiej, bardzo grubej żałobie, która przyłączyła się do szczupłego orszaku u wrót cmentarnych!... Nikt też spośród obecnych nie wiedział, kim mogła być nieznajoma. A jednak cała jej postawa i zachowanie wyrażały prawdziwy, dojmujący ból... Gdy kapłan wypowiedział nad otwartym grobem ostatnie „Requiescat in pace" i na trumnę posypały się, bez wtóru nawet polskiego „Anioł Pański...", grudki obcej, zimnej ziemi, rozległ się jeden, jedyny szloch. To płakała nieznajoma kobieta w czerni...

Niejednokrotnie potym widzieć można było zatrzymujący się przed bramą Montmartre bogaty powóz, z którego, z pękiem kwiatów w ręku, wysiadała ta sama kruczowłosa pani, dążąc zawsze ku jednej mogile. O nazwisku jej dowiedziano się dopiero wtedy, gdy rozpoczęła zbierać składki na nagrobek dla Juliusza Słowackiego. Wtedy to nieznajoma „hojnym sypnęła datkiem", ujawniając jednocześnie nazwisko. Ale to nazwisko — Madame Cora Chamfleury — nie mówiło nic żadnemu z przyjaciół poety. Było im kompletnie nieznane.

Pod wybudowanym po paru latach pomnikiem nadal regularnie ukazywały się świeże wieńce, składane jedną dłonią. Gdy w długi czas potem tajemnicza wielbicielka Słowackiego spoczęła już w grobie, dzieci jej co roku — na przedśmiertną prośbę matki — spełniały ten cmentarny obowiązek. Jakże kochać musiała genialnego Polaka, poetę z nieznanej północy o dziwnym nazwisku „Monsieur Jules Słowacki", ta zapomniana dziś zupełnie Francuzeczka, śliczna Mademoiselle Cora Pinard, po mężu Madame Chamfleury, jedyna z bliskich Słowackiemu w ciągu całego jego życia kobiet, która go odprowadziła w ostatnią drogę!...

— — — — — — — — — —

Początek był, jak się gdzieś ktoś wyraził, zupełnie jakby wyjęty żywcem z którejś powieści Balzaca czy George Sand. Paryż. Rok 1832. Niespełna 23-letni Juliusz Słowacki, przystojny i elegancki, wesół i światowy, ma zamiar drukować własnym nakładem pierwszy tom swoich poezji. Otrzymał właśnie na ten cel od matki z Krzemieńca dwa tysiące. Jak najprędzej idzie więc do firmy „E. Pinard et Comp." Dlaczego tam, a nie gdzie indziej? Chodzi o to, że Pinard, jedyny w Paryżu, ma polskie czcionki, niedawno umyślnie sprowadzone dla Mickiewicza. Tutaj więc autor „Marii Stuart" i „Mindowego" kieruje swe kroki. Ale oddajemy głos samemu poecie. Oto list do matki z dn. 7 marca 1832 r.:

„...Nazajutrz rano poszedłem do drukarza Pinard o druk się układać i tam zastałem bardzo ładną pannę Pinard, której narzeczony zawiaduje drukarnią. Ten narzeczony był bardzo grzecznym dla mnie; ułożyłem się o druk i dwa tomy będą mnie kosztowały nie tak wiele, jakem się spodziewał. Potem zostałem z panną Pinard i z tą długo gadaliśmy. Biedny narzeczony musi panienki słuchać; musiał ze łzami w oczach na obiad mnie zaprosić... Widzicie, że dobrze się poznawać z panienkami, dobrze się zostać przy kominku i o czym innym, niż o interesach, pogadać..."

Czyżby więc już flirt gotowy? Tak łatwo i od razu? Ależ broń Boże! Całe nieszczęście, że panien Pinard było cztery i to jedna od drugiej piękniejsza. Pierwszego dnia Słowacki poznał drugą z kolei o poetycznym imieniu Anais. Najstarsza była już zamężna za panem Barateau, poetą, głównym zarządcą drukarni nieżyjącego już od paru miesięcy pana Pinard (drukarnię odziedziczyły cztery córki). Druga z kolei, Anais, była już zaręczona z administratorem drukarni; mimo to Słowacki wpadł jej w oko i na początku jakby z wzajemnością. Ale nie ona to miała zostać krótkotrwałą wybranką serca „d'un jeune poète polonais". Po Anais na scenę weszły dwie najmłodsze siostry, Cora i Nelly, i na Corze to zatrzymało się zainteresowanie poety. Sam o tym jeszcze pisze do najbliższego sobie serca — do matki, w dniu 12 marca:

„Panny Pinard, córki drukarza mego, który przed kilku miesiącami umarł, zaprosiły mnie na obiad. Znalazłem tam Chodźkę. Średnia z panien nazywa się Kora. Śliczna, zupełnia taka, jak sobie wystawiłem Korę, heroinę Mohikanów *). Dziewczynka młoda, ma lat 15-cie i coś hiszpańskiego w twarzy. Ale ja, jak zawsze, nieszczęśliwy, więcej daleko podobałem się pannie Pinard najstarszej, która coś na sawantkę zakrawa; a ponieważ mam dobre uszy, podsłuchałem jej rozmowę z Chodźką. Mówiła jemu, iż mnie znajduje do rzeczy i z dowcipem, a on jej na to odpowiedział: „Mais, les Polonais ne sont pas bêtes". **) Zaśmiałem się skrycie z jego odpowiedzi. Widzicie więc, iż zdarzają się chwile, kiedy nasz Julek dowodzi, iż Polacy nie są głupimi. Po obiedzie zostałem sam z pannami i panna Kora śpiewała mi śliczne romanse. Siedząc tak przy kominku, słuchając muzyki, przypominały mi się ciche, domowe wieczory w Wilnie..."

Tak to piętnastoletnia Kora, co miała „hiszpański krój", a prócz tego i czarne włosy, i prześliczne oczy, i uroczą twarzyczkę i figurkę, zapadła nieco w serce młodziutkiego poety, który—ze swojej strony — bardzo „kruszyć serca" lubił. A serduszko Kory bardziej niż inne nadawało się do skruszenia, z tego przede wszystkim względu, że młodziutka Francuzeczka od razu zakochała się w polskim poecie bez pamięci. Częste widywanie się dwojga młodych sprzyjało miłości Kory. Juliusz prawie co dzień zaglądał do drukarni przy ulicy d'Anjou — Dauphine nr. 8, aby pilnować pracy nad swoimi poezjami, a ponieważ drukarnia i mieszkanie prywatne Pinard'ów były ze sobą połączone, nie zaniedbywał ani jednej okazji, aby czule zajrzeć w rozkochane czarne oczy pięknej Kory. Słowacki „obłąkiwał" młodziutką dziewczynę tym łatwiej, że ta, od pierwszej chwili w nim zakochana, nie miała w domu zbyt surowej po śmierci obojga rodziców opieki, a „pańsko-eleganckie wychowanie" pięknego Polaka, jego stosunki w sferach arystokracji nie mogły nie imponować córce paryskiego drukarza. Czy Słowacki odpowiedział wzajemnością na uczucie Kory? O nie, niestety. Poeci łatwo się kochają w wyobraźni; w rzeczywistości znacznie, znacznie trudniej. A co dopiero Słowacki! Ten, po zerwaniu z Ludką Śniadecką, co miłością jego „pierwszą i ostatnią była", nie był w ogóle skłonny do romansowo-sentymentalnych uczuć. Nie przeszkodziło mu to jednak wytrwale „obłąkiwać" Kory. Nie było to wcale takie brzydkie, jak się nam dzisiaj zdaje. Owszem, Słowacki mocno interesował się Korą; sam robił w ich krótkiej znajomości wszystkie pierwsze, ważniejsze kroki. W tym sęk, że gdy Julek „wykochał" się już do syta i wybawił sentymentalnym flircikiem w drukarni, Kora zakochała się naprawdę, na zabój, i bynajmniej nie miała zamiaru rezygnować z pięknego i interesującego cudzoziemca. Z początku zresztą sam los sprzyjał miłości w sercu Juliusza: dzięki pewnemu wypadkowi Kora w jego oczach urosła na bohaterkę. Cóż ponętniejszego dla poety? A było to tak (dalszy ciąg listów Juliusza do matki):

(D. c. n.)

*) Bohaterka powieści Fenimore Coopera „Ostatni Mohikanin".

**) „Ależ Polacy nie są głupi".



List z Warszawy

Kochana Marychno!

Straszna zapominalska ze mnie! Obiecałam Ci już przed paru tygodniami sprawozdanie z ciekawej Wystawy Sztuki Brytyjskiej w Instytucie Propagandy Sztuki, a tu nic. Po prostu wyleciało mi z głowy (nie dziw się, kończy się karnawał). Karnawał się skończył, a więc automatycznie przypomniałam sobie wszystkie zaległości do odrobienia. Dlatego też posłuchasz (a raczej przeczytasz) sobie dziś trochę o sztuce angielskiej, dobrze?

Wystawa ta została właśnie w tym tygodniu zamknięta. Doskonała pora, żeby zdać sobie sprawę z odniesionych wrażeń. O sztuce angielskiej — przyznajmy się szczerze — wiemy na ogół bardzo mało, jeżeli nie zupełnie nic. Jeszcze mistrzowie włoscy, francuscy, Hiszpania, Holandia... ale Anglia? Kilka słyszanych, a bardzo trudnych nazwisk, łatwo ulotniło się z pamięci i na temat sztuki brytyjskiej mamy

w głowie kompromitującą pustkę. No, możemy się dłużej nie martwić! Brak ten wypełni właśnie ostatnia wystawa.

Wystawa ta, należąca do rzędu oficjalnych, propagandowo-reprezentacyjnych, umożliwiła inteligencji warszawskiej zapoznanie się ze sztuką Anglii. Zapoznanie wyjątkowe i bardzo cenne, bo któż z nas ma pieniądze i okazję do osobistego zwiedzania londyńskich muzeów? Kwintesencję tych muzeów przywieziono nam do Warszawy.

Pobieżne tylko oglądnięcie sal IPS'u nasuwa w pierwszym rzędzie wrażenie ogromnej odrębności sztuki angielskiej od sztuki reszty Europy. Anglia w tej dziedzinie, jak i w wielu innych, żyje swoim własnym życiem, własnymi ideami i prądami artystycznymi. W IPS'ie pokazano nam malarstwo i grafikę już począwszy od XVIII wieku.

XVIII stulecie w Anglii to epoka sztychu, przesubtelnego i słynnego na cały świat. Charakterystyczną cechą tej sztuki jest cudowny portret kobiecy, w oddawaniu którego celują wszyscy mistrzowie osiemnastowieczni. W tej sali króluje piękna kobieta. Uśmiecha się z niesłychanym wdziękiem maleńkimi usteczkami, kokieteryjnie patrzy spod rzęs, prezentuje śliczne uczesanie i klejnoty. Szczególnie piękne z tych sztychów są: „Lady Elisabeth Foster" Franciszka Bartolozzi, „Lady Charles Spencer" Williama Dickinsona.

Grafika XIX wieku wyróżnia się także delikatnością rysunku i nastrojem. Piękne są „Wyścigi rywalizujących dyliżansów" Rosenberga i rodzajowe sceny wiejskie Johna Raphaela Smitha. W ogóle sztychy angielskie są prześliczne i mają tak własne, odrębne oblicze, że w pełni zasługują na swą wszechświatową sławę.

Prócz sztychów XVIII i XIX wieku pokazano nam współczesne, młode malarstwo. Są tu więc obrazy słynnego sir Georga Clausena, dziś już 88-letniego staruszka (piękna „Złocista stodoła"), sir Jamesa Guthrie (śliczne portrety), Jvona Hitchensa (kolorowe „Letnie kwiaty" i delikatny „Wiosenny las"), sir Johna Lavery („Ślizgawka"). Te rzeczy podobały mi się najbardziej z dużych płócien. Może jeszcze tylko dodam „Wille w Cookham" Stanleya Spencera. Prócz tego dużo wystawiono małych rysunków, szkiców i akwareli. Uderza tu jedno: że artyści angielscy lubią rysować motywy architektoniczne i ślicznie to robią. Są więc wrażenia z Italii sir Muirheada Bone, wyjątkowo ładny „Taras w Wersalu" Henryka Ruhsbury.

Wśród licznych drzeworytów XX wieku widać piękne tradycje. Szczególnie mi się podobały zabawne ilustracje bajek Ezopa Stephena Goodena („Lis i bocian"; „Małpa i delfin"; „Orzeł i kawka"). A w sumie — Wystawa Sztuki Brytyjskiej była jedną z najciekawszych wystaw obecnego sezonu i nic dziwnego, że ledwie z trudem można było się przecisnąć wśród tłumów zwiedzających.

Wiesz, Marychno, że nigdy chyba nie widziałam równie interesującego filmu, jak ostatnio wyświetlany w Warszawie „Konflikt" produkcji francuskiej. Temat jego musi zająć wszystkie kobiety, bo wszystkim jest bliski. Porusza zagadnienie macierzyństwa.

Streszczę Ci krótko jego akcję. Młoda kobieta, od kilku lat zamężna, martwi się ogromnie swoją bezdzietnością. Marzy o dziecku nie tylko ze względu na siebie, ale i na męża. Mąż jej również chciałby mieć dziecko, a ponieważ nie ma w domu tego celu życia, oddala się coraz bardziej od żony. Oczywiście porzuci ją, jeżeli nic się nie zmieni. To też, gdy na początku całej historii mąż wyjeżdża w kilkumiesięczną podróż, czujemy razem z bohaterką, że ten wyjazd, to początek końca. Tymczasem, podczas jego nieobecności, siostra bohaterki, młodziutka dziewczyna, daje się uwieść... Zwierza się siostrze ze swej strasznej sytuacji: czeka dziecka. I tu wyłania się sposób, który może uratować szczęście kobiety: bohaterka uzna to dziecko za swoje. Zręcznie zaaranżowana komedia macierzyństwa starszej siostry udaje się w całej pełni. Uprzedzony o nieoczekiwanym szczęściu mąż przyjeżdża wprost do kołyski dziecka. Na nowo rodzi się miłość między małżonkami. Mija kilka lat spokojnego, radosnego życia... Tymczasem wraca do rodzinnego miasta młodsza siostra. Nikt nie wiedział i nie wie, że to ona jest matką dziecka — dziecka, którego od chwili urodzenia nie widziała, nie kochała i nawet nie myślała o nim.

Na widok dziecka odzywa się nagle miłość macierzyńska. Zazdrość w stosunku do siostry i miłość do dziecka opanowuje jej serce. Dziewczyna jest gotowa na wszystko: skompromitować siebie i siostrę, poniesie wszelkie konsekwencje, ale musi mieć swoje dziecko.

I tu wybucha konflikt, niemożliwy wręcz do rozstrzygnięcia: która z sióstr ma do dziecka prawo. Czy matka, która mu dała życie, ale o nie nie dbała ani chwili, czy kobieta, która przez wychowanie, troskę i opiekę i przez miłość stała się moralnie matką?

Nie powiem Ci, Marychno, jak autor scenariusza rozstrzygnął konflikt i która z sióstr otrzymała dziecko. Postaraj się sama zobaczyć ten film. Jest życiowy, głęboki i wzruszający. No i wywołuje ogromne dyskusje. Ciekawam, jak Ty byś ten konflikt rozstrzygnęła?

Wśród moich znajomych, które emocjonują się tą sprawą, przeważa opinia, że starsza siostra, ta moralna matka, ma prawo do dziecka. Co Ty na to? I czy domyślasz się, jakie jest moje zdanie? Ale nie, nie powiem Ci! Nie chcę Ci podsuwać żadnych argumentów. Porozmawiaj o tym na niedzielnej herbatce u Halki i Sabiny, a potem mi napisz, do jakich doszłyście wniosków, dobrze?

Poza atrakcyjnym tematem „Konflikt" ma jeszcze ten plus, że jest z wielkim smakiem wystawiony i pięknie grany. Nie chcę już powtarzać oklepanych frazesów o „francuskiej lekkości i wdzięku", ale cóż robić, że to prawda.

Francuski film jest w tej dziedzinie niedoścignionym ideałem. W rolach dwóch sióstr wystąpiły bohaterki niedawno granego „Więzienia bez krat": Annie Ducaux (starsza siostra) i Corinne Luchaire (młodsza). Annie Ducaux ma piękną, poważną twarz i gra fascynująco. Przeżywa swoją rolę aż do dna. Młodsza siostra to Corinne Luchaire, siedemnastoletnie przeurocze stworzenie o wyjątkowo interesującym wyglądzie i niezwykłym wdzięku. Córka bardzo popularnego w Paryżu adwokata, ogromnie uzdolniona, debiutowała w „Więzieniu bez krat". „Konflikt" otwiera przed nią nadzwyczajne możliwości. Główną rolę męską gra niezbyt ciekawy Roger Duchesne, zresztą rola jego nie skupia na sobie takiej uwagi widza.

Osobne słówko należy się scenarzyście i reżyserowi. Nie myśl, Maryś, że film jest tak prosto zrobiony, jak Ci go streściłam. Opowiedziałam Ci tylko główny konflikt. Zaczyna się to wszystko, jak pasjonująca zagadka kryminalna. Jedna siostra strzeliła do drugiej — dochodzenie, śledztwo, sensacja. To pierwsza część filmu. Dopiero w drugiej części poznajemy w formie opowiadania jednej z sióstr, ofiary zamachu, wypadki, które poprzedziły strzał. Wszystko to daje w sumie bardzo interesujący film.

A na zakończenie mam jeszcze, Marychno, obiecaną Ci w zeszłym tygodniu nowinkę o „Fotoplastikonie". Dziwisz się chyba, skąd wygrzebałam to dziwaczne słowo i co ono oznacza. Otóż historia ta wcale nie jest prosta. Jeszcze w styczniu przyszedł do naszej redakcji list zaadresowany do „Pani Lali, która pisuje listy z Warszawy". Po kilku miłych komplementach nieznajoma autorka napisała mi, że nasze listy bardzo ją interesują i dlatego dzieli się ze mną nowością, którą oglądała. Chodzi właśnie o ten „Fotoplastikon". (Może to trick reklamowy? Mimo wszystko — poszłam). I miło spędziłam te pół godziny. Wyobraź sobie powszedni lutowy dzień w Warszawie. Chłód, ciemno, pada deszcz ze śniegiem, na asfaltach rozchlapanych ulic odbijają się neony reklam i światła latarni i wśród zgiełku ulicznego rodzi się melancholia. Są przecież kraje, gdzie teraz świeci słońce, gdzie jest radośnie, świątecznie — inaczej! Spojrzałam na reklamy „Orbisu": nęci Sycylia, Węgry, Riwiera... Ach, gdybyż tam być choć dzień!... No i zrobiłam taką niespodziewaną wymarzoną podróż w „Fotoplastikonie". Nie wiem, jak Ci to określić. Nie jest to ani kino, ani epidiaskop, ani panorama. W miłej salce wznosi się pośrodku okrągły obelisk, coś jakby ogromny rondel (wybacz mi to gospodarskie porównanie). Dookoła mamy kilkanaście krzeseł. Każdy widz, zajmujący jedno miejsce, opiera nos (w przenośni!) o ścianę rondla i patrzy w duże okulary. Przed oczami ukazują się kolorowe, nieruchome ale niezmiernie plastyczne widoki rozmaitych krajów. Ma się naprawdę wrażenie oglądania prawdziwych pejzaży Riwiery, Italii, Ziemi Świętej czy widoków Wojny Światowej 1914—1918 r. (taki jest mniej więcej ostatni program „Fotoplastikonu"). Oglądaniu obrazów towarzyszy miła muzyka. „Fotoplastikon" bardzo mi się podobał. A wybuchy radości i zachwytu szczególnie wśród młodocianych widzów świadczą, że rozrywka taka jest na czasie.

A teraz, Marychno, pa! całuję Cię serdecznie i milknę do przyszłego tygodnia

Twoja Lala

*
* *

Mówiłaś kocham... Kiedyż to było?
Dzisiaj czy wczoraj... może we śnie,
Serce skwapliwie w sen uwierzyło...
Teraz mu ciężko i źle.

Mówiłaś kocham... Powtórz to jeszcze,
Dzisiaj czy jutro, choćby we śnie,
Niechaj się złudą szczęścia napieszczę,
Może mi będzie lżej...

G. D.

Z Książką w przyjaźni

Zdarzają się ostatnio wśród najnowszych utworów literackich doby współczesnej męskie pióra, które emanują z siebie aurę właściwą kobiecej twórczości.

Ta subtelna wrażliwość na wielostrunność kobiecej nastrojowości, to łatwe a zarazem nieomylne podchwytywanie procesów uczuciowych, które, rozgrywając się w duszy kobiecej każą wysnuwać pewne wnioski.

Albo mężczyźni stają się dociekliwymi badaczami „des ewig weiblichen" i dzięki sumiennej postawie obserwatorów odnajdują klucz do ludzkiej odmienności natury kobiecej. Albo kobiety w porywie twórczej szczerości ukazują światu z dużym talentem i szczerością skomplikowany i bogaty stop swej duchowości, zabezpieczając sobie swobodę działania pod zatrzaśniętą przyłbicą męskiego pseudonimu.

Te podejrzenia, czy jak kto woli — refleksje, budzą szczególnie dwie ostatnie książki, które ukazały się nakładem księgarni F. Hoesicka w Warszawie.

MADLER ADAM — „IRENA MUNK"

Książka ta jest właściwie nie tyle powieścią, co dążeniem autora do sformułowania swych najistotniejszych prawd życiowych i przekazania ich czytelnikowi w beletrystycznej formie.

Madler w swej powieści ani przez chwilę nie moralizuje. Ogranicza się wyłącznie do sumiennego naświetlania pewnych życiowych zjawisk.

W Madlerze nie można doszukać się fatalisty. Jest on raczej wyznawcą wiary, że człowiek sam wytycza bieg swego istnienia. Lecz rzadko kiedy wzrok jego ogarnia dalsze horyzonty, i wybiega poza wąski krąg egoistycznego dążenia. A przecież każdy krok człowieka jest ważny i żaden czyn ani żadne uczucie nie mijają bez znaczenia.

Dowodem takiej konsekwencji jest Irena Munk. Rozłam we współżyciu rodziców, kładzie się lodowatym cieniem na młodość Ireny, na jej pierwsze młodociane uczucie.

Dziewczęca egzaltacja Ireny nie pozwala jej kochać Stefana, ponieważ w obcowaniu z nim widzi niejako analogię do przeżyć ojca z „piękną Heleną".

Ta myśl, jak żrąca trucizna, wytrawia z barw szczęścia i blasków radości pierwszą miłość Ireny. Linię swego życia Irena wytyka sobie nie tylko uczuciem, lecz i świadomą wolą. I kroczy później odważnie i uczciwie.

A jednak przychodzi chwila przypadku, czy też obliczonego gdzieś konsekwentnie zrządzenia losu, że pierwsza miłość Ireny przecina nawrotną falą trakt jej życia.

Stefan ratuje śmiertelnie chorego synka Ireny. I tu następuje próba duchowej jej dojrzałości.

Irena pomna ciężaru, jakim rozłam rodziców zawisnął na jej życiu, tłumi poryw odżywającego uczucia w jej sercu w imię szczęścia i spokoju synka.

Strażniczka ciszy i spokoju domowego ogniska, w szczęściu najbliższych odnajduje siły do utrzymania swej wewnętrznej równowagi.

Pierwszą pomyłką Ireny było odejście od Stefana przez podszept rozegzaltowanej wyobraźni. Drugą pomyłką mogło się stać jej pójście za Stefanem pod wpływem nawrotu uczuć.

Zdolność Ireny powstrzymania się przed popełnieniem drugiej życiowej pomyłki w imię najszlachetniejszych pobudek poświęcenia się dla najbliższych, czynią z niej postać skończoną, dojrzałą duchowo i umysłowo, pełnowartościową istotę ludzką.

SULIMA MARIAN — „PANNA EWA"

Bohaterka powieści Mariana Sulimy, panna Ewa, może być, z całą odpowiedzialnością za wiarygodność wizerunku, uważana za modelowy typ miejskiej panny. Jako sekretarka ministra, posiada wszystkie klasyczne przymioty i nawyknienia tak zwanej „kobiety niezależnej".

Żyjąc płytkim oddechem wielkiego świata stolicy, ulega łatwemu złudzeniu przyjmowania zewnętrznego pozoru za istotę treści. Zarówno gorączkowe, powierzchowne życie w ustawicznej pogoni za rozrywką i zabawą, jak i pozbawione serdeczniejszych więzów i głębszych uczuć otoczenie, nie sprzyjają ockniemiu się w duszy panny Ewy jakichkolwiek szlachetniejszych wartości. Pierwszym wstrząsem, jaki spotyka pannę Ewę, jest niespodziewana redukcja z wygodnej i tak jej odpowiadającej posady sekretarki. Ten cios wyzwala cały szereg konsekwentnych rozczarowań i przeżyć pełnych gorzkiej świadomości. Panna Ewa traci przyjaciół, znaczenie towarzyskie i otaczający ją dotychczas nimb osoby wpływowej.

Ucieka ze znienawidzonego i wrogiego miasta w oślepłym rozżaleniu — na wieś, na małą parcelę, należącą do jej szwagra. I tu się zaczyna tragedia. Zamiast oczekiwanej odmiany losu, nagrody za niezasłużone przykrości, panna Ewa w nowym środowisku napotyka nową odmienną wrogość.

Jest „parcelantką", a więc czymś takim, co nie pasuje ani do starego, rodowego ziemiaństwa, ani do chłopów, ani nawet do całej tej rzeszy parcelantów, posiadaczy drobnych wiejskich gospodarstw, którzy widzą w niej „miejską panią".

Ideą konstrukcji powieści jest zewnętrzne przeobrażenie, jakiemu mimowiednie ulega panna Ewa. Nowe warunki bytu, obcowanie z przyrodą, z nowymi kategoriami ludzi, a także i możność przeanalizowania samej siebie, na co w gorączkowym rytmie wielkomiejskiego życia panna Ewa nigdy nie znalazłaby czasu, składają się na to, że panna Ewa odnajduje w swej egoistycznej, zakrzepłej duszy świeżość uczuć. Zdolna jest kochać coś poza sobą. Zdolna jest współżyć z ludźmi. Zdolna jest pokusić się o zdobycie własnego szczęścia i stworzenie go komuś drugiemu.

Wartość powieści „Panna Ewa" nie ogranicza się wyłącznie do zdrowej tendencji i poprawnej literackiej formy. Książka daje całkowicie nowy, dotychczas w literaturze nie wyzyskany obraz, kształtującej się wsi polskiej; obraz krytycznie obserwowany i z rzetelną prawdą utrwalony przez autora.

A brak wszelkiej osobistej tendencji ze strony autora, czyni z powieści „Panna Ewa" niejako dokument utrwalający obiektywnie rozwój przemian społecznych, jakim na wszystkich nieomal wycinkach życia podlega nasza współczesność.

Maria Ankiewiczowa

Spełń nakaz serca i sumienia:

Złóż grosz ofiarny na Pomoc Zimową

K. Legotke

ZAGUBIONE DZIECIŃSTWO

Powieść

Wszystko w domu piszczy, skrzypi i trzeszczy tak się popaczyły z wilgoci te stare meble — graty. Klamka stuka głośno, drzwi zawodzą przeciągle zardzewiałymi, nieoliwionymi zawiasami. Michaś jest już dużym chłopakiem, mógłby o tym pomyśleć, a nie zawsze Maria albo Ewa, Ewa albo Maria, szczególnie teraz kiedy Staszek jest w wojsku. Ewa wysuwa się do kuchni i po omacku szuka na półce jakiegokolwiek kubeczka lub szklanki. Musi koniecznie napić się chłodnej wody, która wielkimi łykami odświeży usta i gardło. Kubek głośno i dźwięcznie stuka o puste dno wiadra.

— Psiakrew — przecież nie pójdzie teraz na korytarz po wodę.

Podchodzi do okna, aby zobaczyć czy prędko zacznie świtać. Ale za oknami panoszy się jeszcze czarna noc. Noc bezrobotnych, noc pijanych, noc bezdomnych — taka co to jest ponura i ciemna, a której końca nie widać. Nawet Klara nie ściubie dziś do świtu roboty, nawet Klara na nic już nie czeka. Zgasiła światło i śpi. Tylko Ewa tłucze się po nocy jak nietoperz.

* * *

Pani Janina Kuczyńska była „żywa". Wchodząc do klasy otwierała drzwi tak szeroko, że przeciąg podrywał w górę ciężkie karty dziennika na katedrze, szeleścił zeszytami na ławkach i dmuchał wprost w twarze uczennic zwiewając im włosy z czoła. Przychodziła codzień inna: raz wesoła, uśmiechnięta, raz z bólem głowy, bo ten mały synek, ten Leszek... a zawsze za każdym razem przynosiła z sobą jakiś strzępek własnych doznań i wrażeń, jakiś podmuch własnego życia, który wlatywał za nią przez szeroko otwarte drzwi. Mówiła płynnie, sprawnie i dużo, tak szybko, że nieledwie uszy nie mogły za jej słowami podążyć. Poprzedni polonista ciężki, powolny i systematyczny, miał zwyczaj stawania tuż przy katedrze, opornie i tępo wpatrywania się w okno i opowiadania równym głosem tego, co zapewne przygotował i opracował poprzednio w domu. Każde słowo wyliczał i odważał, za każde w każdej chwili czuł się odpowiedzialnym. Pani Kuczyńska była żywa. Zdawało się, jednocześnie jest tu i tam i pod oknem i przy drzwiach i na katedrze. Nigdy nie było wiadome jak skończy rozpoczętą lekcję, czy w połowie nie przerwie nagle przerabiania „Nieboskiej komedii" lub „Wesela" Wyspiańskiego, czy nie zawróci do repetycji, czy nie przypomni sobie o lekturze pozaszkolnej lub nie zacznie z pasją roztrząsać sprawy zasad gramatyki polskiej. A wszystko co mówiła pełne było dygresji, zdań wtrąconych, własnych dopowiedzeń. Ewa musiała sama po lekcji wyławiać z potoku wartkich słów rzeczy ważne i najważniejsze. Przesiewała słowa jakby przez wielkie sito i — dziwna rzecz — nie to ją interesowało i pociągało co zostawało na jego dnie a właśnie te rzeczy, które powinny być odrzucone. Pani Kuczyńska często zadawała wypracowania na oderwane tematy. Ewa pisała. Kreśliła i przekreślała. Wypluwała z siebie na biały papier wszystkie gorzkie myśli, uwierające pod sercem. O tem i o owem. Że nie ma błękitów, a słońce jest czerwone jak żywa krew. O smutku i bezsilności. O zbyt zimnej i zbyt zielonej wodzie. Oddawała zeszyt i czekała. Nie stawało się nigdy nic. Pani Kuczyńska oddawała poprawione ćwiczenie, czasem mówiła:

— Tytuł nie zgadza się z treścią. Należałoby pewne rzeczy odrzucić. Uważaj na przestankowanie.

Ewa sama nie wiedziała na co czeka i czego się spodziewa po pani Kuczyńskiej, a jednak spodziewała się czegoś. Podchwytywała spojrzenia. Czasem zdawało jej się, że odnajduje jakiś ciepły, porozumiewawczy błysk w piwnych oczach pani Janiny, ale w jednej chwili oczy uciekały pierzchliwie, biegały tu i tam po twarzach, książkach, ścianach, dachach za oknem niestrudzone i żywe, wszystko jednocześnie chcące pochwycić. Pani Kuczyńska mówiła, mówiła, mówiła. Słowa sfruwały z jej warg lekko, jedno popychało drugie, a wszystkie były płoche, nic nie znaczące, półuśmiechnięte.

* * *

— Która nie ma książki?

Ewa leniwie ociągając się podniosła rękę. Pani Janina przebiegła oczami po wszystkich twarzach. Przeliczyła je, zsumowała, podzieliła, odjęła te i tamte.

— Przyjdź do mnie, Ewo, dziś po południu o 5-ej. Pożyczę ci książkę. —

Ewa wrogo, niechętnie wstała z ławki. Tak. Ucieszyła się nawet, że głos jej zabrzmiał ostro i twardo:

— Dziś o 5-ej nie mogę. Mam korepetycje.

— Z jakiego przedmiotu? — zainteresowała się pani Janina.

— Przygotowuję do egzaminu do klasy pierwszej.

— Ach, ty dajesz. Czy to ci nie zabiera zbyt wiele czasu teraz przed samą maturą?

— Nie. To mi stosunkowo nie wiele czasu zabiera.

— Więc przyjdź do mnie kiedy zechcesz. Po południu zawsze jestem w domu. Znajdziesz adres w książce telefonicznej.

* * *

Ewa już rozumie. Rozumie teraz wszystko. Trzeba tak biegać w klasie między ławkami i mówić prędko, pręciutko, jeśli się myśli o domu. Jeśli się chce już-już wrócić. Do miękkiego, ciepłego dywana na podłodze, do klocków, do książki o muchomorach i krasnoludkach, do kolorowych skrawków sukna, do małego niespokojnego synka, żywego jak iskra, a delikatnego jak dziewczynka. Pani Janina też jest małą, żywą, niespokojną dziewczynką. Siedzi na dywanie na podłodze drobna i niedbała z włosami rozrzuconymi wokół twarzy. Tak śmiesznie. Chciałoby się podejść, zgarnąć jej rozsypane kosmyki z czoła i związać je wysoko wielką, różową kokardą. Pani Janina śmieje się prędkim, króciutkim, niefrasobliwym śmieszkiem.

— Chodź ,chodź, Ewo. Zaraz ci dam książkę, ale przedtem musisz się pobawić z nami. Lesiu, pokaż pannie Ewie co my tu robimy. Laleczki z sukna. Ale jakie!

Ewa pada na kolana na miękki dywan na podłodze tuż-tuż koło pani Janiny. Jak trudno uwierzyć. Pani Janina ma taki cudny, najcudniejszy dziecinny pokój. Tak swobodnie, niedbale, bez zawstydzeń i przeproszeń siedzi na podłodze z rękami pełnymi niebieskich, białych, czerwonych i żółtych skrawków sukna.

— Dziwisz się, Ewo — zaczyna się nagle tłumaczyć — wy myślicie pewnie w szkole... Ach, Lesiu, Lesiu nie ruszaj tego drucika, to jest lalczyna rączka.

Duży, miękki, kosmaty Miś leży pod krzesłem. Wytrzeszcza porcelanowe oczy i sztywno w górę wyciąga grube i krótkie łapy. Ewa podnosi go i niespokojnymi palcami szuka ukrytej w brzuszku sprężyny. Jest. Miś mruczy znajomym, zadowolonym, porozumiewawczym basem. Ewa rozgląda się po pokoju. Szuka i odnajduje. Maria też. Maria też musiała tak beztrosko siedzieć na podłodze, budować wspaniałe pałace z klocków, szyć lalkom malutkie sukieneczki różowe i niebieskie zapinane na „prawdziwe" guziki. To jeszcze wtedy jak Andrzej. Ciągle się musi powracać do tego: wtedy gdy Andrzej... wtedy kiedy Andrzej...

Czy całe życie będzie wlekła za sobą wspomnienia dzieciństwa?

— Nie patrz tak, nie myśl tak, nie rozstrząsaj, nie szukaj sensu — mówi Halszka Bzowska.

Ewa nagle, nieoczekiwanie zaczyna mówić. Właściwie nie do pani Janiny. Nie może się powstrzymać, zbyt jest zaskoczona tym, co znalazła. Wszystkiemu jest winna nie pani Kuczyńska, nauczycielka z gimnazjum, a mamusia Leszka, niedbale siedząca na podłodze, i Leszek, i małe laleczki w sukienkach haftowanych kordonkiem w żółte serduszka. Ewa niecierpliwie, pospiesznie wypluwa z siebie wszystko to, co ją boli. Wydobywa wszystko do ostatka. I o szorowaniu podłóg, i o kwitach, niewykupionych kwitach z lombardu, i o chorobie Marii, i o tym kawałku masła dzielonych na części, o rękach i bezsennych nocach, o niedopelowanych butach. O Klarze, o Szczepanie, o kudłatej Dobie. Wszystko, wszystko. Z upokarzającą, bolesną radością wygarnia garściami na wierzch. Do dna, do ostatniej koszuli, w której potrzaskały ramiączka. I wreszcie to, że chciałaby się uczyć dalej. A co to można wiedzieć? Czy Staszek po powrocie z wojska dostanie tak zaraz posadę. Na to trzeba mieć protekcję, poparcie. A oni co? nic. Stryj się na ulicy nie kłania. Tylu jest bezrobotnych, Staszek będzie jednym z nich i ona Ewa także. Już się doprawdy żyć nie chce.

Ewa milknie nagle. Jest przerażona. Teraz, gdy już schlapała ten miły, dziecinny pokój goryczą własnych słów.

Ale pani Janina nie jest już małą, rozbawioną dziewczynką. Poważnie ze zrozumieniem kiwa głową i daleko precz od siebie odrzuca kolorowe skrawki sukna. Rękę wyciąga. Ewa nie wie co tu uczynić. Przyjąć tę wyciągniętą rękę? Jest jej dziwnie, bardzo dziwnie. Bo przecież tyle lat widywać się z kimś dzień w dzień, czekać, spodziewać się i dopiero teraz na końcu przy odejściu spotkać się i odnaleźć. To może już lepiej wcale.

— Ja ci pomogę, Ewo — mówi pani Janina — nie wiedziałam o tobie nic, prawie nic. Jesteś bardzo skryta. Postaram się coś dla ciebie znaleźć. Musisz wyjechać i — otrząsnąć się.

Dziwna jest ta pani Kuczyńska, nauczycielka z gimnazjum, matka małego Leszka! Leszek mruży bure, senne oczy, przeciera je zaciśniętym w kułaki drobnymi piąstkami.

Już jutro, już jutro skończymy
małe sukienne lalusie
ułożymy w ciepłym łóżeczku
małego ,miłego synusia

półszepcze - północi pani Kuczyńska.

(D. c. n.)

O tym i owym

NAJMNIEJSZY PARK W AMERYCE

Najmniejszym parkiem publicznym w Ameryce, a prawdopodobnie i na świecie, jest park w miejscowości Visalia (Kalifornia), który ma wszystkiego 9 stóp długości i 6 stóp szerokości, a mimo tych miniaturowych rozmiarów nosi dumne miano parku. Należy bardzo współczuć zakochanym „visaliaczykom", dla których samotny spacer w cieniu drzew i spotkania w odległych alejkach mogą istnieć jedynie w dziedzinie marzeń.

WSZYSTKO TO JUŻ BYŁO

Rzędy słoików i flaszek z przeróżnymi kosmetykami, stojące na toalecie pięknej pani nie powinny nikogo dziwić ani przerażać, bo nie są „powojennym objawem", jak twierdzą niektórzy. Już Kleopatra, mistrzyni makijażu, czerniła brwi i rzęsy takim samym tuszem, jaki używa się do tej pory i takim samym różem czerwieniła policzki, a Józefina, żona Napoleona, wydawała rocznie na kosmetyki bajońskie sumy (podobno około 200.000 dolarów według obliczeń jakiegoś Amerykanina).

CO MOŻNA ZROBIĆ Z PUDEŁKA OD ZAPAŁEK

Miesięcznik „Popular Science" ogłosił dla swych czytelników oryginalny konkurs pod hasłem: „Co można zrobić z pudełka zapałek?" Pierwszą nagrodę zdobył W. Morsing, który posługując się jedynie pudełkiem i jego zawartością, co było warunkiem konkursu, wywołał złudzenie maszerującego oddziału żołnierzy. Drugie miejsce zajął autor wozu zaprzężonego w dwa konie z woźnicą siedzącym na koźle, trzecie — autor precyzyjnie wykonanej maszyny do pisania. Poza tym wyróżniona została łódź wyścigowa z pełną osadą wioślarzy, głowa Indianina z pióropuszem z zapałek, świetnie zrobiony szkielet ludzki, krowa i para tancerzy. W ogóle konkurs wzbudził ogromne zainteresowanie i przysłano na niego masę prac.

PIES KWESTARZEM

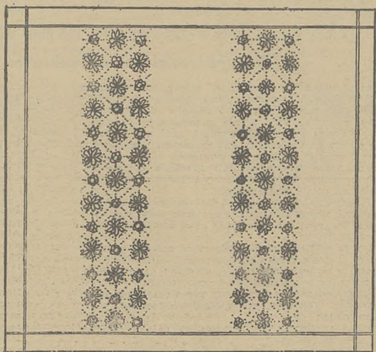
W Londynie na dworcu Euston cieszy się wielką popularnością pies spaniol imieniem Jack, którego zadaniem jest kwestowanie na różne dobroczynne cele. Jack uzbrojony w puszkę oczekuje nadejścia pociągu, a następnie obchodzi cierpliwie wszystkie przedziały. Gdy który z pasażerów jest zaczytany, albo udaje, że nie widzi psa, Jack daje znać o sobie cichym szczekaniem, lub kładzie delikatnie łapę na kolanie. Właścicielem Jacka jest p. Peter Edwards, który pierwszy wpadł na pomysł, aby używać do kwestowania psów. Pierwszym jego uczniem był pies Roy, przez 13 lat pełniący swoją służbę również na dworcu w Euston, który w 1933 roku przeszedł na emeryturę. Po Royu zajął miejsce Jack, ale i on ma już do siebie przydzielonego „praktykanta" 18-miesięcznego spaniola Roya II, który za jakiś czas zajmie jego miejsce. Jack jest tak lubiany przez londyńczyków, że szereg osób przychodzi na dworzec tylko po to, aby go odwiedzić. Jack podczas swojej pracy uzbierał już 8.000 funtów.

WRÓŻBY Z LISTKÓW HERBATY

W Ameryce amatorzy herbaty pasjonują się ostatnio wróżbami z listków osiadających na bokach i spodzie filiżanki. Do tego celu używa się specjalnych filiżanek, zwanych „filiżankami rzymskimi", które mają wewnątrz wymalowane cyfry, karty i różne znaki magiczne. Przed wypiciem herbaty zadaje się jakieś pytania, albo myśli o czymś usilnie, a odpowiedź wyczytuje się z miejsc, na których zatrzymały się listki. Podobno wraz z tą nową manią wzrosło znacznie spożycie herbaty na terenie Stanów Zjednoczonych.

TRUDNO JEST BYĆ MATKĄ W Z.S.R.R.

W Sowietach kobieta, która ma urodzić dziecko musi w celu zdobycia niezbędnych pieluszek i bielizny dla niemowlęcia udać się do komisariatu zdrowia publicznego, aby otrzymać zezwolenie na kupno tych artykułów. Po zdobyciu zezwolenia musi z kolei przedstawić się w Narkomzdraw, następnie iść do komisariatu handlu, skąd zostaje skierowana do sekcji dziecinnej konfekcji. Z sekcji konfekcji dziecinnej dostaje polecenie do odpowiedniego magazynu i tu, na końcu swej długiej wędrówki, dowiaduje się często, że w danej chwili brak jest akurat żądanych artykułów. Jak widać z tego nie łatwo jest być matką w Z.S.R.R.



(Patrz str. 2-ga)

Kapa na łóżko haftowana na opalu, czarną linią określone są poszczególne motywy, które układamy naprzemian. Całość kapy obramowana szerokim obrębem zakończonym mereżką. Motywy umieszczamy dwoma pasami po trzy rzędy.

Haft robimy ściegami następującymi: sznureczkiem (kontury kwiatów), fastrygowym (wypełnienie płaszczyzn) oraz grochy płaskim i dzierganym od środka grochów.

KONKURS

DLA PAŃ PRENUMERATOREK NASZEGO PISMA

POD HASŁEM

ZDOBYWAJMY NOWE PRENUMERATORKI!!

500 wartościowych i pożytecznych premij

NAJWAŻNIEJSZE PREMIE:

1. **Serwis stołowy na 12 osób (133 części) — porcelana kremowa znanej firmy „Ćmielów".**
2. **Fotel-łóżko** z f. „Lechów", Warszawa, Łucka 14.
3. **Srebrna żardiniera** z firmy B-cia Hempel — Warszawa, Krak. Przedm. 7.

4—6. **Cenne wydawnictwa książkowe** — ozdoba domowej biblioteki.

7. **Serwis do białej kawy** (27 części) — porcelana firmy „Ćmielów".
8. **Wyżymaczka** z f. The Kasprzycki Co — Warszawa, Marszałkowska 153.
9. **Jedwabny obrus podwieczorkowy z serwetkami** — na 6 osób — z firmy R. Krauze — Warszawa, Marszałkowska 154.
10. **Serweta kolorowa lniana, ręcznie tkana** z firmy „Len Wileński" — Warszawa, Al. Jerozolimskie 29.

11—30. **Piękne kasety** — zawierające preparaty lecznicze — krem, maseczka i lotion — oraz środki upiększające: puder, pomadki do ust, róż, ołówki do brwi i rzęs i t. p. Instytutu Kosmetyczno-Lekarskiego „Izis" w Warszawie, Senatorska 37.

31. **Imbryk elektryczny ozdobny** z f. B-cia Borkowscy S. A. w Warszawie, Al. Jerozolimskie 6.
32. **Garnczek elektryczny** z f. B-cia Borkowscy S. A. w Warszawie, Al. Jerozolimskie 6.

33—35. **Komplety deserowe** (łyżka, nóż, widelec, łyżeczka) w futerałach, platery f. B-cia Henneberg w Warszawie.

36—41. **Komplety po 6 łyżeczek do herbaty** w futeralikach — platery f. B-cia Henneberg w Warszawie.

42. **Taca majolikowa** z f. E. Chrostowski, Warszawa, Marszałkowska 108.
43. **Maszynka do kawy** z chromoaluminium — z f. E. Chrostowski, Warszawa, Marszałkowska 108.
44. **Imbryk aluminiowy** na 12 szklanek — z f. E. Chrostowski, Warszawa, Marszałkowska 108.

45—49. **Komplety po 6 łyżeczek** do czarnej kawy w futeralikach, — platery f. B-cia Henneberg w Warszawie.

50—54. **Lampy na stoliki nocne** z f. B-cia Borkowscy, Warszawa, Al. Jerozolimskie 6.

55. **Łopatka do kanapek** — z f. E. Chrostowski, Warszawa, Marszałkowska 108.

56—59. **Maszynki do mięsa** z firmy K. Brun i Syn S. A. Warszawa, Bielańska 2

i wiele innych, których ostateczną listę i kolejność podamy w następnym ogłoszeniu.

Warunki udziału w konkursie i premiowaniu:

1. Aby wziąć udział w konkursie, należy na załączonej do bieżącego numeru pisma kartce pocztowej wypisać dokładnie i czytelnie 5 adresów Pań, które mogłyby prenumerować, a nie prenumerują naszego pisma. Na odwrocie należy wypisać swój adres. Następnie należy kartkę ofrankować znaczkiem pocztowym za 5 gr i wrzucić do skrzynki pocztowej.
2. Osoby wskazane na nadesłanych kartkach otrzymają zupełnie bezpłatnie 2 bieżące numery naszego pisma oraz blankiety na opłatę abonamentu.
3. Z chwilą, gdy któraś z tych osób opłaci abonament, uczestniczka akcji zdobywania prenumeratorek wejdzie automatycznie do grona osób, pomiędzy które zostaną podzielone premie.
4. Pomiędzy uczestniczki akcji zdobywania nowych prenumeratorek zostanie rozdanych 300 premij. Premie będą przyznawane na podstawie ilości „punktów", jakie każda z nich zdobędzie w tej akcji. Za 1 punkt uważa się opłacenie jednomiesięcznej prenumeraty przez pozyskaną nową abonentkę. Tak więc, jeśli spośród 5 ciu wskazanych nam kandydatek

1-na	opłaci	miesięczną	prenumeratę,	co daje	1	punkt
2-ga	„	kwartalną	„	„ „	3	„
3-cia	„	półroczną	„	„ „	6	„
4-ta	„	roczną	„	„ „	12	„

— uczestniczka akcji zdobędzie 22 punkty.

5. Premie zostaną przyznane w następujący sposób:
   a) 30 najcenniejszych premij otrzymają kolejno Panie, które zdobędą najwyższą ilość punktów;
   b) pozostałe 270 premij zostanie podzielonych:

35	premij pomiędzy Panie, które zdobędą	1—10 pnkt.
60	„ „ „ „ „	11—20 „
75	„ „ „ „ „	21—30 „
100	„ „ „ „ „	ponad 30 „

6. Poza tym pomiędzy wszystkie nowe, pozyskane tą drogą prenumeratorki zostanie rozdzielonych 200 premij.
7. **Akcja zdobywania nowych prenumeratorek rozpoczyna się z dniem 1 marca b. r. i będzie zakończona w dniu 30 kwietnia b. r., do którego to terminu winne być nie tylko zgłoszone nowe prenumeratorki, lecz także i wniesiona przez nie opłata za prenumeratę.**
8. Rozdział premij zarówno pomiędzy uczestniczki akcji zdobywania prenumeratorek, jak i pomiędzy nowe prenumeratorki, zostanie dokonany około 15 maja, a wyniki zostaną ogłoszone we wszystkich naszych pismach do dnia 1 czerwca b. r.
9. Wysyłka premij zostanie dokonana w czasie od 15 do 30 maja b. r.

Panie Czytelniczki, nie będące dotychczas stałymi prenumeratorkami, mogą wziąć udział w Konkursie natychmiast po zaabonowaniu naszego pisma.

Zapraszamy więc wszystkie Panie do wzięcia udziału w akcji i życzymy powodzenia przy premiowaniu.

W zwierciadle mody

WCZESNA WIOSNA

Początek marca to jeszcze właściwie zima, coś się już jednak unosi w powietrzu, co nam każe oczekiwać wcześniejszej niż zwykle wiosny. Wprawdzie kaprysy naszego klimatu radzą się mieć na ostrożności, bo a nuż będą jeszcze i śniegi i mrozy, ale futra tak nam ciążą, grube zimowe palta tak się już dały we znaki, że chcemy wierzyć w bliskość wiosny.

W oknach już widać kapelusze, przeważnie jeszcze czarne, z lśniącej fantazyjnej słomy, często przybrane białym albo kolorowymi lśniącymi jak... cerata, lakierowanymi wstążkami.

Za granicą noszą już na filcowych kapeluszach kwiaty. Ślicznie wygląda np. kapelusz z cienkiego szaro-liliowego filcu, przybrany pękiem mimozy i parmeńskich fiołków.

Fiołki od lat, może od wieków są rokrocznie modne w ciągu mniej więcej miesiąca, w czasie pierwszego wiosennego podmuchu. Nosi się je przy kapeluszach, sukniach i kostiumach. Nie powinny to być jednak fiołki realistyczne, ale coś co w bukieciku przypomina fiołki.

Wracając do kapeluszy, przyznajemy, że pęk mimozy i fiołki to przybranie efektowne i piękne, ale łatwo się może znudzić i poza wczesną wiosną nie powinno być noszone. Później można będzie ten kapelusz ubrać herbacianymi różami albo woalką. Bo woalki będą strasznie modne, jak tylko będzie mniej słotno.

Z przodu będziemy je nosiły jak dawniej, krótkie, rzucające lekki półcień na górną połowę twarzy, z tyłu będą upinane suto, tworząc coś w rodzaju welonów, sięgających łopatek.

Noszone będą nawet kapelusze uwite całe z woalek jedno albo wielobarwnych, w muszki i sznelki, przepinane kwiatami, coś w rodzaju lekkich toczków czy turbanów.

W lecie przewidywane są wzorzyste jedwabie, podobnie jak w roku zeszłym, obecnie jeszcze za wcześnie żeby o nich myśleć na serio, jeśli się ktoś nie wybiera na południe. Za to można już pomyśleć o wiosennych kompletach, w których, zwłaszcza kombinacje brązowe z różowym, dają prześliczne efekty. Wprawdzie tu i owdzie robi się próby kombinowania ze sobą kolorów zasadniczo nie godzących się estetycznie, np. popielatego z brązowym, ale takie połączenia nie mają szans powodzenia. Harmonia jest bądź co bądź pierwszą zasadą estetyki.

Mam przed oczami bardzo wdzięczną kombinację, którą tu pragnę opisać. Spódniczka koloru jasnej czekolady, bluzeczka z jersey'u poziomkowego, żakiecik koloru brązowego. Do tego płaszczyk na dni chłodniejsze, brązowy w kratę z puszystej angory koloru poziomkowego. Kapelusz filcowy brązowy o wąskiej wysokiej główce, przepięty jednym, gładkim piórem, koloru poziomkowego, znacznie ciemniejszego niż bluzka.

Na lato do tejże samej bluzki i spódniczki żakiecik jedwabny jasnobrązowy w poziomkowe prążki i kapelusz brązowy słomkowy, przybrany z przodu pękiem różyczek bengalskich.

Albo ten drugi, tak dyskretny komplet. Suknia gładka granatowa w nikłe białe paski, żakiecik gładki, granatowy jedwabny a na wierzch płaszczyk granatowy w białą kratę. Popielaty berecik filcowy z granatowym piórem na dni gdy się nosi płaszczyk oraz granatowy z lśniącej słomki na dni gdy można będzie wyjść bez płaszcza, w gładkim żakieciku.

W każdym razie takie kombinacje pozwalają nam na korzystne wyzyskanie rozmaitych sukienek i okryć mniej modnych czy podniszczonych. Odrzucimy części znoszone i zawsze jeszcze pozostanie tyle, że będzie można zrobić bądź żakiecik, bądź spódniczkę, bądź bolerko, bodaj bez rękawków, a wreszcie choćby kieszenie, wyłogi czy paski.

Ładnie wyglądają suknie i kostiumy z gładkiej wełny, których, cała górna część u sukien, a cały żakiet bez rękawów u kostiumu, są zaszyte w drobne, poprzeczne zakładeczki, całość zupełnie gładka, skromna, bez pretensji a bardzo elegancka właśnie przez swoją prostotę.

Naszywanie sukien taśmami daje również efektowne rezultaty. Suknia granatowa gładka naszyta w poprzek taśmami z czerwonej wełny. U dołu spódnicy taśma szeroka mniej więcej na 3 palce, każdy następny rząd węższy i takich rzędów 5—7, ostatni wąski na ½ cm. Górna część spódniczki i dolna stanika bez naszyć. Naszycia poprzeczne tymi samymi taśmami idą od ramion do piersi, oraz od mankietu ku górze. Jeżeli chodzi o całość dyskretniejszą, taśmy można dać czarne i wełniane, z połyskiem. Alicja



Kołnierzyk z haftowanymi rogami.



Motyw naturalnej wielkości na kołnierzyk.

Chcę być dobrą gospodynią

Stosunki towarzyskie naszych dzieci

Świat dziecięcy, już od najmłodszych lat powinien przyzwyczajać się do przestrzegania form i przyjętych zwyczajów, gdyż dzieci są równie często przyczyną nawiązania i zacieśnienia naszych stosunków towarzyskich jak i przyczyną uraz, nieporozumień, a nawet zerwania znajomości. Sztuka życia towarzyskiego jest dosyć trudna, lepiej więc od najmłodszych lat zapoznać z nią dziecko i wymagać, by zachowało przyjęte prawidła i wskazówki, a oszczędzi to w życiu jemu i bliźnim wielu bolesnych rozczarowań i przykrych niespodzianek.

Stosunkami towarzyskimi dzieci kierują ich rodzice czy opiekunowie, oni wyrabiają dla swych dzieci stosowne towarzystwo, od nich zależy urządzenie w domu zabawy lub posłanie dzieci do znajomych i do nich zwracamy się, zapraszając do siebie ich dzieci. Stworzenie dzieciom ich kręgu małych przyjaciół i znajomych jest bardzo ważną rzeczą dla całego ich przyszłego życia, a dobór towarzystwa powinien być dokonany z całą starannością i roztropnością. Posyłanie dzieci do domu, o którym nic się nie wie i do ludzi, których się nie zna, jest zawsze bardzo ryzykowne i zwykle pociąga za sobą niepożądane następstwa. Prócz koleżanek i kolegów szkolnych, dziecko powinno mieć jednak i innych znajomych, najlepiej z koła osobistych znajomych rodziców, z którymi będą go łączyły stosunki bardziej ceremonialne. Także powinno brać udział w zebraniach, gdzie spotyka dzieci mniej znajome i obce, gdyż spotykając się z odmienną kulturą i sposobem reagowania, uczy się patrzeć i porównywać i przyzwyczaja się do światowej uprzejmości, nabiera gładkości form i obycia. Ludzie, którzy w każdym nawet całkiem nieznanym środowisku poruszają się bez skrępowania, naturalni, uprzejmi bez uniżoności, nieprzymuszenie weseli i zawsze swobodni i wskutek tej naturalnej swobody nie popełniający nigdy żadnych niewłaściwości, to zwykle ci, którzy od dzieciństwa mieli swoich znajomych i swoje stosunki towarzyskie i przez to o wiele łatwiej mogli posiąść sztukę współżycia z ludźmi i swobodę zachowania w każdym towarzystwie. Nad całym jednak zachowaniem dziecka musimy roztoczyć czujną opiekę, pamiętając, że za każde poważniejsze przewinienie odpowiedzialność spada na rodziców czy opiekunów i że tak samo źle będą ludzie mówili o dziecku jak i o tym kto go wychowuje.

Zaproszenie dla dzieci składamy zawsze na ręce rodziców, nawet wówczas gdy ich nie znamy, pisemnie, telefonicznie lub nawet osobiście. Zabawy dla dzieci urządza się zwykle bez udziału starszych, gdyż zabawa taka zmieniłaby nie tylko charakter ale też uniemożliwiłaby domownikom czuwanie nad dobrą zabawą i dzieci i starszych. Koleżanki i kolegów szkolnych można zapraszać bez ich rodzeństwa, o rodzeństwie jednak innych znajomych dzieci powinno się zawsze w zaproszeniu pamiętać, chyba że dzieli je wielka różnica wieku. Najlepiej bowiem zawsze bawią się dzieci w równym wieku i na równym poziomie rozwoju. Zabawy dzieci powinno się urządzać popołudniu i to jak najwcześniej, by przed wieczorem mogły się rozejść. Rodzice, którzy posyłają dzieci do znajomych, a tym bardziej do domu w którym sami nie bywają, powinni odprowadzić dziecko i zajść po nie o umówionej godzinie sami, lub też posłać po nie kogoś. Jeżeli zapraszamy dzieci bez opiekunów, bierzemy do pewnego stopnia za nie odpowiedzialność, musimy więc na nie uważać jak na własne dziecko. Na cudze dziecko nie wolno się nigdy gniewać, ani wymierzać mu kar cielesnych, choćby się taki system wychowawczy stosowało do własnych dzieci. Jeżeli zajdzie konieczność zwrócenia mu uwagi, trzeba to uczynić łagodnie i spokojnie; przy rodzicach lub opiekunach stanowczo nie wolno nam upominać ich dziecka, ani go karać. Nie należy całować dzieci naszych znajomych, a tym więcej obcych, gdyż nie tylko sprzeciwia się to zasadom higieny, ale też źle jest widziane przez większość rodziców. Nie zapraszamy też nigdy do siebie dzieci gdy ktoś w domu jest chory. Wielkim brakiem taktu jest wypytywanie dzieci o ich stosunki domowe czy rodzinne, o które nie spytalibyśmy wprost ich rodziców, nie wtajemniczajmy też dzieci w nasze sprawy osobiste i nie krytykujemy przy nich naszych znajomych, szkoły, podwładnych itp.

Tak jak w stosunku do wszystkich tak i w stosunku do swoich znajomych dziecko powinno być zawsze uprzejme i usłużne. Nie powinno popisywać się swymi zabawkami wobec swoich małych gości, którzy może takich zabawek nie mają, powinno natomiast dawać im je chętnie i wesoło do zabawy. Wcześnie powinno się dziecku wpajać zasady gościnności, rycerskości, altruizmu i dobrego wychowania, które tak blisko zahacza o dobry charakter. Na wizytę dziecko powinno być ubrane wykwintniej niż na co dzień, jednakże nigdy zbyt strojnie. Byłoby to nie tylko niestosowne i krępujące zabawą dziecka ale też i niedelikatne w stosunku do tych dzieci, których nie stać na kosztowne sukienki.

Pod żadnym pozorem nie przetrzymuje się dzieci zaproszonych poza umówioną z rodzicami godzinę, a nawet gdyby były pochłonięte zabawą i nie chciały iść do domu, powinniśmy je do tego nakłonić.

I. Grz.

Sprawa estetyki oświetlenia elektrycznego

Dzięki troskliwości z jaką nowoczesna architektura traktuje problem jasności wnętrza, okno w dzisiejszych mieszkaniach spełnia wszelkie swoje zadania, od praktyczności i higieniczności, do estetyki włącznie. Dzienne oświetlenie od tej ostatniej strony okazuje w dzisiejszym rozwiązaniu cały szereg koncepcji ciekawych, dekoracyjnych i na wskroś nowych w porównaniu z ciasnym kręgiem, w którym się pod tym względem dawniej obracano. Inaczej jest z oświetleniem sztucznym. Wprawdzie nikt nie kwestionuje wartości lampy elektrycznej, niezrównanej jako źródło światła, jednak sprawą estetycznego rozwiązania konstrukcyjnej strony tego oświetlenia przedstawia się dosyć niezadawalająco i stanowi pewnego rodzaju słaby punkt w obecnym poziomie dekoracji wnętrza. Najlepsze jeszcze jest opracowanie lampy stojącej — tutaj spotyka się cały szereg form naprawdę udałych i zręcznych, natomiast górne, albo scienne lampy są niemal z reguły fatalnie pomyślane.

Mówię tu o poziomie ogólnym, nie biorąc pod uwagę tych przypadków, gdzie oświetlenie sztuczne jest skomponowane w związku z rozwiązaniem całości architektonicznej i ściśle z nią konstrukcyjnie spojone. Patrząc na drewniane, metalowe, czy szklane dziwolągi, jakimi zarzucony jest dziś rynek doznajemy wrażenia, że z jakichś niejasnych powodów problem żyrandola, czy kinkietu elektrycznego przekracza możliwości racjonalnego i estetycznego rozwiązania. Z całej powodzi coraz to dziwniejszych pomysłów w tej dziedzinie wybijają się mile dla naszego oka proste, logiczne formy świecznikowe — tak dawno znane, właściwie zupełnie niewspółczesne w swym założeniu, a jednak znacznie nam bliższe od niezrozumiałej fantastyczności typowo nowoczesnych konstrukcyj. Ze zdziwieniem konstatujemy, że pomimo zupełnego wyeliminowania świecy jako oświetlenia aktualnego w naszych warunkach, forma świecznika wiszącego, ściennego ,czy stojącego nie przeżyła się bynajmniej. Adaptuje się do elektryczności stare świeczniki z kutego żelaza, czy mosiądzu, komponuje się nowe, według wszelkich zasad linii nowoczesnej, imituje się świece formami tekturowymi, drewnianymi, lub porcelanowymi — jednym słowem, mimo zupełnej zmiany w warunkach oświetleniowych, nad naszą wytwórczością w tym zakresie ciąży coś w rodzaju „kompleksu świecy", z którego nie możemy się otrząsnąć, i który zdecydowanie zwycięża inne, nowsze koncepcje w tym zakresie.

Zastanawiając się nad tym ciekawym zjawiskiem musimy dojść do wniosku, że wchodzi tu w grę kwestia logiki koncepcji oświetleniowej jako całości. Jeśli patrzymy na świecznik ze świecą, mamy przed sobą całość logiczną, nie wymagającą tłumaczenia. Walec woskowy, czy stearynowy z knotem, czyli świeca, stanowi proste i zrozumiałe źródło światła. Świecznik, jest to konstrukcja wyraźnie służąca jako podstawa umożliwiająca przytwierdzenie lub zawieszenie świecy. Wszelkie wariacje w formie świecznika muszą się stosować do jego konkretnych założeń praktycznych i użytkowych. Inaczej rzecz się ma, gdy chodzi o elektryczność. Tu zamiast świecy mamy żarówkę z przewodem elektrycz-

nym — całość wzrokowo bynajmniej nie dająca nam odpowiedzi na pytanie w jaki sposób i skąd bierze się światło, a dla tych przyczyn również nie wyjaśniająca nam celowości wszelkich dodatkowych akcesoriów i konstrukcji. Jeśli przyjmiemy, że wrażenie logiki konstrukcji i celowości jej składników jest jednym z najważniejszych atutów estetyki, oraz że czynniki te muszą być wzrokowo wystarczająco jasne, bez uwzględnienia naukowych podstaw takiej, a nie innej koncepcji widzimy, gdzie leży źródło trudności na tym terenie.

O ile linia rozwoju świecznika została z góry wytyczona wskutek specjalnych wymagań świecy jako źródła światła, o tyle żarówka elektryczna nie stwarza właściwie żadnej podstawy do rozwoju jakiejś charakterystycznej konstrukcji. Jedyną koniecznością dla niej jest rozwiązanie kwestii złagodzenia jej zbyt ostrego światła. Nic więcej właściwie w odniesieniu do niej nie można uznać za konieczne. Poza tym sama żarówka — lekka szklana bańka — jeśli nie ma być całkowicie zasłonięta, stanowi niesłychanie trudny element, do dobrania reszty materiału konstrukcji. Drzewo, kuty metal, czy gięte metalowe rury, wszystko to jest nieproporcjonalnie ciężkie i bezkarnie nie może być wprost z żarówką zestawione. Konieczne jest jakieś przejście, łagodzące kontrastowe właściwości tych materiałów — tego rodzaju rolę spełniają imitacje świec, odgradzając lekką żarówkę od jej ciężkiej podstawy i stwarzając dla jej światła pewnego rodzaju „wytłumaczenie" mocą naszych odwiecznych przyzwyczajeń.

Świeczników, które dziś są w użyciu, jest całe mnóstwo. Na pierwszym planie u nas stoją bardzo często spotykane zarówno we wnętrzach nowoczesnych, jak i antycznych świeczniki żydowskie stare i imitowane na stare. Świeczniki te są z mosiądzu i można wyróżnić między nimi parę typów zasadniczych. Poświęcę im parę słów ze względu na to, że są nader rozpowszechnione. Najczęstszy jest typ holenderski z kulą, bez łańcuchów. Tu ramiona mają kształt esowaty, wyraźnie przeciągnięty w płaszczyźnie pionowej, mogą nawet niekiedy dochodzić do znacznej długości. Kontur całego świecznika jest zbliżony do kuli, lub kształtu jajowatego. Świecznik budapeszteński ma również ramiona silnie esowate w płaszczyźnie pionowej, ale są one osadzone nie na kuli, ale na „talerzu" dość głębokim, od którego odchodzą „wyrostki" z otworami odpowiadającymi zagięciom ramion. Świecznik wisi na łańcuchach. Typ bukareszteński odznacza się ramionami rozwiązanymi głównie w wymiarze poziomym i płaskim „talerzem", wskutek czego zarys ogólny świecznika jest silnie spłaszczony. Podobny zarys ma świecznik typu rosyjskiego, tu jednak talerz jest najczęściej graniasty i zdobiony dość obficie, a ramiona są przytwierdzone do płytki ukrytej nad talerzem.

Te dwa ostatnie typy również wiszą na łańcuchach. Oczywiście rozmaitość form jest tu ogromna.Ponieważ w ostatnich czasach popyt na te świeczniki wzrósł kolosalnie, potworzyło się szereg fabryczek „starych świeczników", które różnymi sposobami patynują zupełnie nowe odlewy, tak, że nie będąc specjalistą trudno je odróżnić od starych. Jednym z pewniejszych sposobów odróżnienia świecznika nowego od starego jest dokładne obejrzenie gwintów, które w nowych świecznikach są robione maszynowo, w starych ręcznie, poza tym w starym świeczniku kanty są zwykle ogładzone, w nowym wyraźne i ostre.

Drugim rodzajem świeczników na wysokim poziomie estetycznym są świeczniki z kutego żelaza. Te są rozpowszechnione głównie w Anglii, gdzie w ogóle kute żelazo ma bardzo wiele uznania. Spotyka się je również w Niemczech, u nas widzi się stosunkowo rzadko. Nadają się głównie do mebli prymitywizowanych, rzeczywistych ludowych, no i do urządzenia renesansowego, o którym w praktyce u nas rzadko kiedy może być mowa.

Później następuje cała kategoria świeczników drewnianych ludowych i ludowonowoczesnych, takich jakie na przykład projektuje szkoła rzeźbiarska w Zakopanem. U nas na Huculszczyźnie spotyka się bardzo piękne i ciekawe formy świeczników drewnianych, które można po zadaptowaniu do elektrycznego oświetlenia z bardzo dobrym rezultatem stosować we wnętrzach o typie nowoczesnym z zastosowaniem ludowych tkanin i akcesoriów. Ostatni rodzaj — świeczniki nowoczesne zestawiane z giętej blachy chromowanej, czy innego materiału, w połączeniu z drzewem, szkłem kolorowym itp. stanowią może najbardziej śliski teren w ogólnym repertuarze dziś spotykanych świeczników. Widzi się między nimi niekiedy formy artystyczne i piękne, ogromna jednak większość, to twory sztuczne, usiłujące wykrzesać iskrę efektu z najbardziej tandetnego i źle zestawionego kompozycyjnie materiału.

Ogólnie rzecz biorąc musimy dojść do wniosku, że przy nierozstrzygniętym dzisiaj jeszcze problemie stworzenia formy artystycznej, specjalnie przeznaczonej dla typu oświetlenia elektrycznego, najlepsze dla nas w praktyce są zawsze jeszcze lampy typu świecznikowego, wciąż jeszcze przodujące pomiędzy wszystkimi innymi koncepcjami oświetlenia.

Halina Adwentowska

Od rana

Dzieje pew

Godzina 10-ta rano, niedziela, mogłam się nieco lepiej wyspać.



Godzina 10 rano.

Koszulka z jedwabnego bladozłotego trykotu przybrana wstawką, jest nie tylko estetyczna i miła w noszeniu ,ale dzięki swej elastyczności daje się tak dobrać do figury, że nie pogrubia. Każda suknia leży na niej jak ulał.

Po mszy byłam na wystawie obrazów i w kawiarni.



Godz. 1-sza po poł.

Kostium z grubego krajowego samodziału brązowy w kratkę zgniło zieloną, jest tak ciepły, że można go już śmiało włożyć w godzinach południowych, zwłaszcza jeśli się posiada lisa na szyję.

Jak to miło wypocząć w wygodnej sukni domowej zanim się wyjdzie popołudniu.



Godz. 4 po poł.

Suknia domowa z miękkiego trykotu barwy pastelowej, jest mniej negliżowa niż piżama, wygodniejsza i przytulniejsza. Można w niej się pokazać każdemu bez skrępowania.

R. K. O. Radio - film.
Studio Dorvyne — Paryż.
Studio Dorvyne — Paryż.

do nocy

nej niedzieli

Na wczesnym bridżu u Józiów było bardzo miło.

Trzeba było wpaść chociaż na dwie godziny do naszego dyrektora na raut.

Vieczór skończył się wprawdzie niezbyt późno, ale jutro trzeba wstać tak wcześnie.





R. K. O. Radio - film.
Studio Dorvyne — Paryż.
Studio Dorvyne — Paryż.

Godz. 7 po poł.

Suknia z granatowego jedwabiu z plisowaną krótką spódniczką. Ciemną całość ożywia kremowy koronkowy żabot z irlandzkiej gipiury. Całość dopełnia efektowna kokarda z aksamitu w kolorze wiśniowym.

Godz. 10-ta wieczorem.

Długa gładka suknia z matowego brązowego satin, ściągnięta w pasie sznurem. Bolerko z wzorzystej lamy, w której przewijają się barwy kremowa, różowa i złocista. Całość niezmiernie prosta ale wykwintna.

Godzina 1-sza w nocy.

Koszula nocna z trykotu jedwabnego w kolorze morelowym przybrana wstawkami barwy szarej. Chłodne dotknięcie tkaniny trykotowej działa odświeżającą i daje wrażenie że z chwilą gdy się ją włożyło już się zaczął wypoczynek.

Towaroznawstwo

PRZECHOWYWANIE MLECZYWA

Na ogół w małych gospodarstwach mleczywa się dłużej nie przechowuje. W specjalnych chłodniach czy lodowni, w temperaturze od 1—10 stopni C. można przetrzymać mleko dobę. W niektórych gospodarstwach nie mogących natychmiast dostarczyć mleka na miejsce przeznaczenia, spuszczają bańki z mlekiem w studnie. Jeżeli bańki są szczelne jestto wcale niezły sposób przechowania. Zimno nie zabija zarazków, ani fermentów, ale opóźnia ich rozwój, może być więc skuteczne tylko nie na długo.

Konserwowanie mleka za pomocą środków chemicznych jest niedozwolone, wprowadza bowiem do organizmu niepożądane składniki i zaliczone być musi do zafałszowań.

Przechowywać należy mleko w pomieszczeniach ciepłych z dala od wszelkich produktów o wybitniejszym zapachu, nawet z daleka od śmietany i twarogu, których sąsiedztwo przyśpiesza skwaśnienie mleka. Twaróg i śmietana dadzą się przechowa 2—3 dni w miejscach gdzie powietrze jest dobre, piwnice suche a temperatura nie wyższa nad 7° C.

ZAFAŁSZOWANIE MLEKA

Zafałszowania mleka są na ogół dosyć proste. Mleko jest produktem tanim, nietrwałym, zafałszowania więc skomplikowane i kosztowne nie opłaciłyby się wcale. Wspomnieliśmy już o środkach konserwujących wzbronionych, które należy uznać za fałszowanie produktu, ponieważ wprowadza ono w błąd konsumenta co do natury kupionego towaru. Obecność kwasu salicylowego, bornego, boraksu jest stosunkowo rzadsza i trudniejsza do rozpoznania w gospodarstwie domowym, najczęstszy jednak dodatek sody, która neutralizuje kwas mlekowy i zapobiega zwarzeniu się mleka w gotowaniu, można łatwo rozpoznać. W tym celu należy do porcji mleka np. ¼ szklanki, wlać nieco alkoholu 90%. Białko, kazeina, ścina się i oddziela, przecedzamy wówczas mleko przez serwetkę czy bibułkę do filtrowania i pozostały gąszcz zalewamy trochą mocnego octu. Jeżeli pod wpływem kwasu wystąpi burzenie się, znak to, że w pozostałym białku jest soda. Jeżeli zawartość sody jest duża, to nawet bez strącania białka alkoholem, można skonstatować burzenie się (pienienie) przy nalaniu w mleko octu.

Dość powszechne jest zaprawianie mleka zwłaszcza przez włościanki, mąką lub krochmalem, co ma na celu uczynienie je gęściejszym i jeśli było zbierane, bielszym. Wykrycie tego zafałszowania nie jest trudne i nie wymaga laboratoriów. Mleko należy przegotować i, wlać do niego kilka kropel jodyny. Zabarwienie błękitne wskazuje obecność mąki czy krochmalu.

Zafałszowaniem, jakkolwiek mniej szkodliwym ale za to bardzo częstym jest dolewanie do mleka wody, jeżeli zważymy, że dostajemy wówczas za swoje pieniądze mniej składników pożywnych, musimy się zgodzić, że jest to bądź co bądź oszustwo. Stwierdzić czy dolano wody będzie w małym gospodarstwie trudno. Mleko jest wprawdzie nieco cięższe od wody, są to jednak różnice dla gospodyni mało uchwytne, mleko z wodą prędzej też niż mleko pełne marznie, są to jednak wskazówki do zastosowania trudne, to też ten rodzaj fałszerstwa jest bardzo rozpowszechniony.

Kupując nabiał, musimy zwrócić pilną uwagę na źródło z jakiego pochodzi, to jest bodaj najważniejsze. Obora powinna być pod stałym dozorem weterynaryjnym, czysto utrzymana, odpowiednie przechowalnie, chłodnie czy lodownie, personel odpowiedzialny, zdrowy. W domu zaś przypominamy, że mleko trzeba umiejętnie gotować i natychmiast po ugotowaniu oziębić. Trzymać w chłodzie w czyściutkim porcelanowym (najlepiej) naczyniu.

Widujemy często rondelki z mlekiem, stojące na ciepłym kominie dla wygody, gdyby zaszła potrzeba dać komuś ciepłego mleka. Mówiłam już o tym, ale z naciskiem powtarzam: — ten sposób to hodowla bakterii, rozwijających się w cieple doskonale. Takie mleko należy powtórnie 3 minuty gotować.

Higiena kobiety

HIGIENA POŁOGU

Dieta w pierwszych dwóch dniach jest płynna, ale odżywcza, oprócz więc lemoniad, herbaty z mlekiem (co bardzo pobudza pokarm), mleka, podajemy rosoły, zupki jarzynowe, kleiki — po oleju — jajka miękkie, sucharki, jarzyny przetarte, ale niewzdymające, kompoty itd. Z końcem pierwszego tygodnia podajemy mięso, zrazu gotowane, później pieczone — najlepiej białe, jak kurę, cielęcinę. Po wstaniu kobieta odżywia się normalnie, unika tylko rzeczy ciężko strawnych, alkoholu i ostrych przypraw.

Jak zawsze, tak i w tym wypadku dbamy o wypróżnienie, a często zdarza się obstrukcja po porodzie. Zwykle powinna położnica oddać stolec po 2—3 dobach, a zazwyczaj trzeciego dnia podajemy olej rycynowy, 1—2 łyżki. Jeżeli krocze było szyte, po pęknięciu po porodzie, to nie forsujemy oddawania stolca przed upływem trzeciej doby.

Na zakończenie parę słów o pasach brzusznych. Dobrze jest pas brzuszny, lub szeroki na mniej więcej 40 cm bandaż zastosować w drugim, trzecim dniu połogu, aby od razu ściągnąć zwiotczałe powłoki brzuszne, a nie dopiero przy wstawaniu. Wczesne ujęcie rozciągniętych mięśni w więzy daje doskonałe rezultaty i pomaga do szybkiego powrotu do ładnej i zgrabnej figury.

VI. KARMIENIE PIERSIĄ

Kończąc nasz cykl pogadanek o higienie kobiety w ciąży i połogu musimy szerzej omówić karmienie piersią. Ponieważ jednak jest to temat dotyczący i matki i dziecka, wrócimy jeszcze do niego, mówiąc o higienie niemowlęcia. Wówczas to omówimy technikę karmienia piersią, racjonalne podawanie piersi o oznaczonych godzinach, dokarmianie itd.

W niniejszym artykule natomiast poruszymy ten temat tylko jako zagadnienie higieny połogu.

Była mowa już o przygotowaniu piersi w drugiej połowie ciąży, zwlaszcza, gdy brodawka mało chwytna. Brodawkę masuje się i wyciąga palcami, można też to zrobić za pomocą pompki służącej zasadniczo do ściągania pokarmu. Prócz tego stosuje się obmywania spirytusem dwa razy dziennie dla wzmocnienia skóry.

Po porodzie pierś wydziela płyn kleisty, tzw. siarę, jest go bardzo niewiele, gdyż właściwy pokarm napełnia pierś dopiero około trzeciego dnia po urodzeniu dziecka. Mimo to noworodka przystawiamy do piersi po mniej więcej 8—10 godzinach życia i odtąd już regularnie co trzy godziny, lub co cztery zależnie od systemu i zaleceń lekarza, ale nigdy częściej niż co trzy godziny. Przystawianie regularne i konsekwentne do piersi, mimo, że dziecko mało lub prawie nic nie wysysa jest konieczne zarówno dla dziecka jak i matki. Najsilniejszą bowiem podnietą do wydzielania z piersi pokarmu, jest właśnie akt ssania. Później gdy pokarm zjawia się w dostatecznej ilości, nawet w nadmiernej dla potrzeb dziecka, po ukończeniu karmienia opróżniamy bardzo dokładnie pierś pompką. Zaleganie zaś pokarmu w piersi prowadzi do zmniejszania się jego ilości i utraty. Karmienie odbywa się na przemiany to z jednej, to z drugiej piersi, w ten sposób, przy normalnej ilości pokarmu i apetycie dziecka, pierś opróżnia się zupełnie, potem sprawdza się tylko pompką, czy nic nie zalega i na okres sześciu godzin pozostawiamy pierś w spokoju. Podawanie dwóch piersi podczas jednego karmienia jest nieracjonalne i szkodliwe nie tylko ze względu na matkę, ale także dla dziecka. Noworodek czy też większe niemowlę, nie zada sobie trudu aby pierś opróżnić, gdyż wie, że skoro wypije łatwo płynącą pierwszą porcję pokarmu, podadzą mu zaraz drugą pierś i będzie bez wysiłku ssało łatwo płynące mleko. W ten sposób dziecko się demoralizuje, śpi przy piersi, a matka traci pokarm.

Zdarza się często, że dopóki matka nie opuści łóżka, pokarmu ma niewiele, dopiero po wstaniu z połogu wytwarza się go więcej. Wówczas w pierwszych 2-ch tygodniach dokarmiamy dziecko do brakującej normy pożywienia, zawsze po karmieniu, nigdy przedtym, natomiast nigdy nie przerywamy przystawiania do piersi.

W wypadku gdy niemowlę jest słabe, opróżniamy pierś za pomocą pompki—ściągaczki, i podajemy zagrzany pokarm dziecku, z butelki przez smoczek. Gdy brodawka pęka, staje się bolesna, krwawi, dziecko ssie przez ochraniacz, to jest „kapelusik" szklany, który się zakłada na brodawkę, a zaopatrzony smoczkiem. Dziurkę w smoczku robimy niewielką, tak aby płyn, tak gęsty jak pokarm kobiecy, spływał kroplami. O ile stosuje się na zlecenie lekarza maści gojące brodawkę, to trzeba ją starannie zmyć przed karmieniem i odciągnąć parę kropel pokarmu pomką, aby dziecku nie dostały się do ust lekarstwa. Bardzo szkodliwy wpływ na całość brodawki ma nieporządne, niepracowite ssanie. Dziecko leży przy piersi, trochę śpi, trochę pierś poliże leniwie, przez to samo nie ma korzyści, a brodawkę osłabia.

Gimnastyka poranna

III.

1. Stanąć w postawie zasadniczej, ramiona wznieść w bok, silny wymach nogi do przodu i klaśnięcie dłońmi pod kolanem. Stopniowo powiększać wymach nogi i pochylenie tułowia przy klaśnięciu dłońmi. Przećwiczyć 8 razy.

2. Przysiad. Ręce oparte na ziemi. Prostować powoli nogi w kolanach, nie odrywając dłoni od podłogi. Początkowo ćwiczenie to będzie sprawiało wielu paniom trudność, można więc ręce nieco unosić, należy jednak dążyć stopiowo do nieodrywania ich od ziemi. Powtórzyć 4 razy.

3. Usiąść po turecku i ćwiczyć skłony głowy w przód i w tył. Pogłębiać skłony starannie, nie pochylając tułowia. Wykonać 4 razy w każdą stronę.

4. Stanąwszy w rozkroku, ćwiczyć wymachy ramion w przód i wzwyż. Na raz — wyrzucić obie ręce do przodu, na dwa — opuścić w dół, na trzy — wyrzucić je w górę aż do pionu, na cztery — opuścić w dół. Nie łączyć dłoni, ręce powinny względem siebie zajmować pozycję równoległą. Powtórzyć 10 razy.



Ćwiczenie 1.

5. Oparłszy stołeczek czy krzesło o ścianę, usiąść na nim, wspierając się rękami. Uginając powoli ramiona, zsuwać biodra z krzesła, następnie ramiona powoli prostować aż do siadu na krześle. Przećwiczyć 6 razy.



Ćwiczenie 5.

6. Położyć się na ziemi na wznak, ramiona wyciągnięte w bok. Skurczyć jedną nogę i, nie odrywając pleców od podłogi, skłonić głowę w jej stronę. Zmienić nogę i powtórzyć to samo. Na każdą nogę wykonać 4 razy. Ćwiczyć wolno, starannie.



Ćwiczenie 7.

7. Przejść do siadu płaskiego, ręce oparte na biodrach, ćwiczyć skręty tułowia w prawo i w lewo. Liczyć do 3. Na raz — skręt w lewo, na dwa — pogłębienie, na trzy — powrót do pozycji początkowej. To samo w prawą stronę. Przerobić 4 razy w każdą stronę w tempie dosyć szybkim.

8. Marsz dookoła pokoju, 4 kroki normalne, 4 kroki przytupnięte. Razem 24 kroki. Na zakończenie 20 kroków marszu zwykłego w szybkim tempie.

Kilka przepisów aktualnych

ŚLEDZIE SMAŻONE MARYNOWANE

Należy wybrać śledzie jak najświeższe (przy naciśnięciu mięso powinno być jędrne i nie pozostawać na nim odcisku palca). Wymoczyć, oczyścić, przeciąć na połówki, utarzać w bułce zmieszanej pół na pół z mąką i usmażyć na maśle, do którego dolać łyżkę oliwy, żeby się nie przypalało. Po ostudzeniu ułożyć w słoiku, zalać listkiem bobkowym i cebulą. Po dwóch dniach używać.

RYBA PO GRECKU

Na 1 kg ryby gotowanej, dorsza, sandacza czy szczupaka, ugotować ½ kg włoszczyzny drobno uszatkowanej, którą należy tak wydusić, aby nie było potrzeby odlewać sosu. Gdy włoszczyzna zmięknie dodać ½ cebuli siekanej i małą puszkę purée z pomidorów, poddusić razem kilka minut, wlać 3—4 łyżki octu przegotowanego z korzeniami, ostudzić. Kawałki ryby starannie oczyszczone ułożyć w słoju, zalać masą z pomidorami, po dwóch dniach można używać. Jeżeli chcemy przetrzymać dłużej, trzeba ułożyć w słoju hermetycznie zamykanym i sterylizować zaraz po zrobieniu minut 20.

MUS SZODONOWY

Szklankę cukru i 3 kawałki cukru otarte o skórkę cytryny i utłuczone utrzeć z 6 żółtkami do zbielenia. Sześć listków żelatyny namoczyć w zimnej wodzie, potem rozpuścić w szklance ukropu. Szklankę wina (i jeśli można kieliszek rumu) ogrzać na ogniu, wlać w żółtka i ubijać, wstawiwszy naczynie z nimi w rondel z gorącą wodą aż masy przybędzie i zgęstnieje, ale nie dopuścić do zagotowania. Wcisnąć sok z cytryny, odstawić od ognia i ubijać dalej. Gdy na wpół przestygnie, wlać żelatynę, chwilę jeszcze razem ubijać, po czym dodać sztywną pianę z 6-ciu białek. Włożyć w formę wypłukaną zimną wodą i osypaną cukrem-pudrem, wynieść w chłodne miejsce. Obłożyć na półmisku biszkoptami. Proporcja na 10 osób.

Można, zamiast w formie, zrobić w ładnej, najlepiej szklanej salaterce i w tej samej podać.

Wędliny

Wszelkie polędwice, pekeflejsze, ozory pekluje się jak szynki, tj. w tej samej proporcji soli, saletry i korzeni, w stosunku do wagi, z uwagi jednak, że są to części znacznie cieńsze, peklować je trzeba krócej od 10 do 14 dni.

Opiszemy pokrótce kilka odmian.

POLĘDWICA WIEPRZOWA

Polędwica wieprzowa to po prostu zdjęty z kości i obrany z tłuszczu schab. Po 10-dniowym lub niewiele dłuższym peklowaniu zupełnie jak szynki, może nawet łącznie z nimi, wyjmujemy polędwicę, obcieramy starannie i naciągamy na nią oczyszczone kiszki wołowe grube. Zostawiamy je w przewiewie na dobę, a potem wędzimy jak opisałam. Jeżeli przeznaczamy polędwicę na dłuższe przetrzymanie, wędzimy w chłodnym dymie 2 tygodnie, jeżeli będą zaraz wzięte do użycia, wystarczy tydzień a dla bardzo grubych 10 dni. Grubego jednak schabu należy unikać, bywa bowiem zwykle ze starszego wieprza i twarda. Jeść należy surową, ale trzeba mieć pewność, że w mięsie nie było trychin ani wągrów.

POLĘDWICA WOŁOWA

Polędwica wołowa jest doskonała, ale nie nadaje się do dłuższego przechowania, bo z czasem twardnieje. Mięso należy obrać z tłuszczu, peklować razem z innymi mięsami, obetrzeć, powlec kiszką, wędzić tydzień, powiesić w przewiewie na 7—10 dni. Używać. Można polędwicę tak wołową jak i wieprzową wędzoną gotować, ale to się stosuje rzadko, jeżeli bowiem mamy zamiar polędwicę gotować, zwykle jej nie wędzimy ale wyjętą z peklowania gotujemy, podając z tartymi ziemniakami, chrzanem, grochem i t. p.

SZYNKA CIELĘCA, OZÓR I PEKEFLEJSZ

Ponieważ cielęciny nie preparujemy na dłuższe przechowanie, zwykle zatem dla ułatwienia sobie peklowania przygotowujemy dla cielęciny, pekeflejszu wołowego i ozorów „rosół" z wody, soli, saletry i korzeni. Odrąbujemy od ćwiartki cielęciny kość goleniową, obrać tłuszcz, odjąć nerkę. Na 2—3 kilowy kawałek wziąć 3 listki bobkowe, 15 ziarn pieprzu i 10 goździków, utłuc, natrzeć mięso. Zagotować wodę z solą, wsypać saletrę i kto lubi kolender w całości. Proporcję soli stosujemy nie do wagi mięsa ale do ilości wody. Lepiej żeby wody nie było za dużo, to też mięsa, cielęcinę, ozór wołowy czy 2 — 3 wieprzowe oraz $1\frac{1}{2}$ — 2 kg zrazówki wołowej najlepiej pomieścić razem tak, aby nie było za dużo wolnego miejsca i zalać zupełnie chłodną wodą, biorąc na każdy litr wody $1\frac{1}{2}$ łyżki soli i skromną łyżeczkę saletry. Mięso przycisnąć aby nie wypływało nad płyn.

Przynajmniej raz na tydzień poruszyć tak, aby płyn dochodził do każdego kawałeczka. 12—14 dniach można już tak zapeklowane mięso używać ,jeżeli cielęcina dość gruba, musi moknąć najmniej 15 dni. Bez szkody jednak można przetrzymać w tym sosie mięsiwo do 40 dni. Pekeflejsz wołowy myje się tylko i gotuje tak długo aż będzie miękki, ozory można albo także tylko gotować, albo obwędzić przez kilka godzin. Cielęcinę można gotować wprost z peklowania, ale lepiej obwędzić kilka godzin w dymie chłodnym lub godzinę w gorącym. Dobra jest też cielęcina peklowana, którą, po starannym wymoczeniu z nadmiaru soli, pieczemy jak zwykle pieczeń cielęcą.

KIEŁBASY WĘDZONE

Na kiełbasy nie mielemy mięsa, ale drobno krajemy, na 7 kg wieprzowiny przerośniętej wziąć 2 kg wołowiny, najlepiej polędwicy, bo inne części bywają twarde. Przesuszyć w piecu 40 dk soli, dosypać 20 gramów pieprzu i tyleż angielskiego ziela, drobno utartych, oraz 15 gramów saletry. Miałem tym przesypać mięso i doskonale razem jak ciasto wyrobić. Kto lubi może dodać 2—4 ząbki czosnku, który trzeba miałko utrzeć. Masą tą napycha się ściśle kiszki wieprzowe normalnej grubości jakiej bywają Kiełbasy. Zawiązać końce i wynieść do chłodnej śpiżarni (nie mroźnej), gdzie muszą wisieć, nie leżeć. Po tygodniu wieszamy jak to było opisane przy szynce na przewiewie dla osuszenia, na przeciąg jednego dnia. Wędzić w chłodnym dymie tydzień. Są bardzo smaczne, ale niezbyt trwałe, bo bardzo wysychają. Mięso na kiełbasy bierzemy zwykle z resztek przy robocie szynek, polędwic, można jednak nabyć specjalnie łopatkę, kawałek od szynki i t. p.

KIEŁBASA KRAKOWSKA SUROWA

Skroić w drobniutką kostkę 7 kg wieprzowiny przerastałej i 2 kg wołowej polędwicy bez łoju, przesypać 40 dk soli, do której wsypujemy 2 łyżeczki od kawy saletry, 20 gr mielonego pieprzu, 15 gr mielonego ang. ziela, 2—3 ząbki tartego czosnku albo nieco majeranku. Mięso to z dodatkami mocno wymieszać, włożyć w wazę, nakryć pokrywą i wynieść do chłodnej, nie mroźnej śpiżarni na dobę, znowu przemieszać i napychać mocne, czyste, grube wołowe kiszki, poprzewiązywać w porcje mniej więcej 40 cm długie. Dla równego rozmieszczenia mięsa i uniknięcia przerw, po napchnięciu kiszek i związaniu zawijamy kiełbasę w płótno i wałkujemy rękami na stolnicy. Potem sprawdzić czy nie są luźne w skórze i ew. powtórnie przewiązać. Powiesić na przewiewie na 3 dni, wędzimy w chłodnym dymie 2 — 3 dni.

Można na bardzo szybkie użycie uwędzić w gorącym dymie, na co wystarczy 50 — 60 minut. *(D. c. n.)*

Prace ogrodnicze w marcu

W OGRODZIE OWOCOWYM

W pierwszej połowie marca trzeba skończyć cięcie drzew i krzewów owocowych, które zwykle rozpoczyna się jeszcze w lutym. Praca ta, jak wiadomo, polega na usunięciu zbytecznego suszu, przerzedzeniu koron ,oraz wycięciu różnych odrostów, t. zw. wilków. Celem tych czynności jest takie ukształtowanie gałęzi w koronie, aby wszystkie miały dostateczny dostęp światła i powietrza, oraz mogły swobodnie rosnąć.

Krzewy owocowe należy oczyścić z pędów suchych, oraz skrócić o $\frac{1}{2}$ większość pędów młodych, szczególnie u malin. Sadzenie krzewów owocowych trzeba wykonać koniecznie w marcu, ponieważ rozwijają się one wcześniej, niż drzewa owocowe, których sadzenie można nieraz opóźnić i odłożyć na następny miesiąc. Ziemię pod drzewami i krzewami powinno się wzruszyć i oczyścić z chwastów, a przede wszystkim z perzu.

W drugiej połowie miesiąca, o ile jest dość ciepło, należy odkryć opakowane na zimę brzoskwinie, morele i winorośl. Winorośli na wiosnę się nie przycina, należy je pozostawić jakiś czas w pozycji leżącej, tak jak były okryte przez całą zimę i dopiero potem stopniowo prostować. Brzoskwinie oczyszcza się z suchych gałązek, a pozostałe rozpina się na specjalnie w tym celu zrobionym rusztowaniu. Miejsca pod brzoskwiniami i morelami trzeba zasilać nawozem i przekopać.

Jeżeli nie zdążyło się posadzić z jakichkolwiek przyczyn drzewek młodych na jesieni, co jest lepsze, to teraz należy wyznaczać na nie miejsca i przystąpić do sadzenia. Pamiętać musimy, że przy wiosennym sadzeniu drzewka trzeba obficie podlać.

Do przeszczepiania drzew należy przystąpić w tym miesiącu.

W OGRODZIE WARZYWNYM

Zakładamy inspekty, w których wysieje się pomidory, melony, pory, selery, kalafiory i kalarepkę na drugi zbiór, oraz sałatę i rzodkiewkę, aby mieć zawsze świeże. W dnie pogodne i słoneczne, jakie w marcu już nieraz przyjdą, trzeba inspekty silnie wietrzyć, a w miarę potrzeby nawet cieniować.

Jeżeli ziemia w ogrodzie warzywnym nie była przekopana na jesieni, trzeba uczynić to wiosną natychmiast, gdy tylko ziemia rozmarznie. W drugiej połowie marca, kiedy ziemia już nie maże się i da się uprawiać przygotować należy rozsadniki do siewu kapusty, brukwi, kalarepy, a oprócz tego i inne zagony. Na zagonach tych można zacząć wysiewać groch, rzodkiewkę, pietruszkę, marchew, cebulę, oraz szpinak i szczaw na wczesny zbiór. Cebulę należy wysiewać na użytek zimowy i do przechowania na rok następny, a jednocześnie również sadzić dymkę wprost do gruntu, która będzie na użytek wcześniejszy.

Truskawki oczyszczamy z zeschłych liści i ziemię między nimi wzruszamy. Pod koniec marca można wysadzać w miejscu zacisznym podkiełkowane ziemniaki na wczesne, muszą być jednak zabezpieczone od mrozu.

Ziemia pod rabarbarem i szparagami powinna być zasilona świeżym nawozem i przekopana.

W OGRODZIE OZDOBNYM

Sadzić w tym miesiącu drzewa i krzewy ozdobne, tylko sadzenie róż i roślin iglastych odkładając aż do kwietnia. Ziemia w skupinach drzew i krzewów powinna być przekopana i pozostawiona bez ugrabienia.

Korony drzew ozdobnych trzeba przerzedzać w miarę potrzeby, krzewy zaś przycinać, usuwając zupełnie gałęzie suche, lub nadłamane.

Wszystkie trawniki mniejsze powinny być zdrapane żelaznymi grabiami w celu usunięcia mchów i udostępnienia powietrza do ziemi. Do większych trawników można użyć bron zamiast grabi.

Rośliny cebulkowe, posadzone jeszcze jesienią na rabatach, można odkryć w końcu marca. Również w końcu miesiąca, o ile jest dość ciepło, można zacząć odkrywać róże i inne rośliny, zabezpieczone na zimę; na wszelki wypadek jednak materiały, służące do okrycia zostawić w pobliżu „pod ręką", tak aby w razie mrozu móc jeszcze rośliny nimi przykryć.

Rośliny pnące przy ścianach, słupkach, czy pergolach należy porządkować, przycinać i rozpinać, przywiązując je.

Pomyśleć o przygotowaniu roślin kwiatowych na klomby i rabaty; wiele z tych roślin trzeba właśnie w marcu wysiewać do inspektu.

W POKOJU

Wykańczamy w tym miesiącu przesadzanie kwiatów. Rośliny, które na jesieni zostały wyniesione do piwnicy, trzeba sprowadzić obecnie do mieszkania, przesadzić wszystkie w świeżą ziemię, zacząć obficie podlewać i umieścić blisko światła. Jeżeli są dni słoneczne, to kwiaty wtedy trzeba silniej podlewać, w miarę możności zraszać rozpylaczem i postawiwszy blisko światła coraz obracać je inną stroną dla równomiernego wzrostu.

Powierzchnię ziemi w doniczkach pożądane jest wzruszać co pewien czas. Możemy posiać do doniczek rezedę i groszek pachnący dla otrzymania wcześniejszych kwiatów.

Marzec jest doskonałym miesiącem dla robienia sadzonek z wielu roślin. Dla szybszego i pewniejszego przyjęcia się ziemię dla sadzonek trzeba dać silnie piaszczystą i przykrywać je szklanką, lub kloszem szklanym, dzięki czemu utrzyma się lepiej wokół sadzonek wilgotna atmosfera.

Palmy i paprocie w tym okresie przedwiosennym wymagają częstego i obfitego zraszania.

Inż. Janina Honczarenkowa

Pasieka w marcu

W drugiej połowie marca, kiedy czasem zdarzy się okres cieplejszych dni i temperatura w cieniu podniesie się powyżej 10° C, pszczoły *oblatują się* w celu pozbycia się kału, nagromadzonego w kiszce odchodowej podczas zimy. Zdrowe, silne roje oblatują ul z wesołym brzękiem i po krótkim bujaniu w powietrzu i wypróżnieniu powracają do domu. Roje głodne lub pozbawione matki i słabe nie oblatują się wcale lub ukazuje się tylko niewiele pszczół. Zdarza się, że nawet silny rój nie oblatuje się pierwszego ciepłego dnia, ale gdy stuknąć w ul, pszczoły zaczynają silnie wylatywać. Jeśli po stuknięciu odezwą się jękliwym głosem i przy tym zaczną wychodzić i mrowić się naokoło wylotu, jest to znakiem, że matka im zginęła. Głodne pszczoły po stuknięciu odzywają się cichutko jak daleki szmer liści.

Odpowiednio do stanu roju znaczymy każdy ul specjalnym znakiem, aby nazajutrz rozpoznać bez trudu, co w nim należy zrobić. Jeśli bowiem pogoda dopisuje, na drugi dzień po oblocie wykonać trzeba t zw. *podmiecenie*. Po otwarciu ula zdejmujemy matę boczną i podnosimy klapę w zatworku, którędy pszczoły silnie podkurzamy. Silny rój odezwie się wtedy krótkim, lecz równym i mocnym szumem. Jeśli przy tym zauważymy, że mają miód, to trzeba tylko spod spodu wymieść śmiecie wraz z martwymi pszczołami i ul zamknąć. Gdy pszczoły odzywają się cicho, wtedy musimy sprawdzić, czy mają miód i trzeba w tym celu zdjąć górną poduszkę i odsunąć pierwszą ramkę. Czasem wypadnie nawet odsunąć wszystkie ramki. Głodnym pszczołom należy czym prędzej pośpieszyć z ratunkiem, dając im plaster miodu z którego zasobnego ula, albo dokarmiając gorącym syropem z cukru, stawianym w podkarmiaczce na dnie ula. Wydzielające się ciepło rozgrzewa pszczoły, które schodzą na spód i zabierają syrop do plastrów. Pszczoły w tej porze mogą przez noc zabrać do $1\frac{1}{2}$ kg cukru, to też lepiej dawać im duże porcje na raz przez parę dni z rzędu, aby dostarczyć im na wiosenne potrzeby $3\frac{1}{2}$ — 5 kg cukru. Żeby nie spowodować napadu, powinno się dawać syrop wieczorem a rano sprzątać podkarmiaczkę.

Słabe roje łączymy z bezmatkami lub po dwa razem, kierując się przy tym następującymi zasadami: 1) Uskuteczniamy to zawsze wieczorem. 2) Dołączamy pszczoły słabsze do silniejszych. 3) Dołączone pszczoły dobrze jest skropić osłodzoną wodą lub posypać mąką, wtedy życzliwiej będą przyjęte w obcym ulu. 4) Konieczne jest silne podkurzenie. 5) Jeśli łączymy pszczoły z matkami, to trzeba zawsze pozostawić młodszą matkę, co poznajemy po równym ułożeniu czerwiu.

Matka u pszczół dołączonych powinna być na kilka godzin przedtem zabrana, aby poczuły sieroctwo i wtedy łatwiej przyjdzie do porozumienia z nowymi towarzyszkami w obcym ulu. Łączenie rojów przeprowadzamy w następujący sposób: wieczorem podkurzamy silnie pszczoły, do których dołącza się, rozsuwamy ramki środkowe i wysypujemy przyniesione pszczoły na dno, przykrywając je lekko sianem, aby zabezpieczyć od cięcia przez miejscowe. Plastry z czerwiem, jeśli takowy posiadały ,dodaje się jakiemuś słabszemu rojowi, a pusty ul natychmiast powinno się usunąć, aby pszczoły nie uczyły się rabunku. Tak samo sprzątamy plastry i ule po spadłych pszczołach. Plastry chowamy w suchym i przewiewnym miejscu, gdyż posiadanie większego zapasu plastrów daje pszczelarzowi znaczne korzyści. Już po drugiej rewizji wiosennej u rojów silnych z młodymi matkami poddajemy z boku plastry zapasowe, aby nie ograniczyć matki w czerwieniu z braku miejsca. Rój wtedy na czas zbioru dojdzie do należytej siły, nie tracąc czasu na budowę nowych plastrów. W czasie pożytku pszczoły znacznie wydajniej zalewają plastry miodem, mając je dodawane gotowe, nie potrzebując marnować szybko przemijających dni zbioru na budowę woszczyny.

Po podmieceniu otulamy ramki poduszkami, a u słabszych rojów zmniejszamy gniazdo ,aby im łatwiej było utrzymać ciepło, konieczne do rozwoju czerwia. Pamiętać trzeba również o dostarczeniu pszczołom wody i zaraz po pierwszym oblocie, ustawiamy w pasiece korytka z czystą nieco osoloną wodą. W czasie słonecznych dni, kiedy pszczoły zaczynają wylatywać w poszukiwaniu pokarmu, stawiamy w pobliżu uli plastry z nasypaną w nie mąką pszenną, która zastępuje pszczołom pyłek zwłaszcza w tych okolicach, gdzie brak drzew, wcześnie dostarczających pyłku, jak leszczyna, wierzba-iwa, olszyny. Wyloty trzeba zmniejszyć tak, aby tylko dwie pszczoły mogły przejść obok siebie, żeby utrudnić napad silniejszych na słabsze. Wszystkie zmiotki z uli powinno się starannie zbierać ,żeby nie rozrzucać je wokoło, gdyż znajdujące się tam resztki wosku z miodem są przysmakiem dla mrówek, które przynęcone nim, zakładają gniazda w pasiece i trudno je potem zwalczyć.

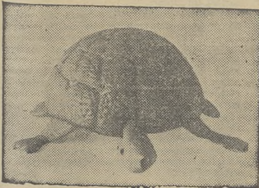
H. P.



Zabawa i pożytek

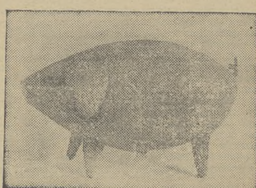


Jak bardzo cenne składniki dla rozwoju i wzmocnienia organizmu naszych milusińskich posiadają jafskie pomarańcze i grejpfruty — wiemy wszyscy już oddawna. Niestety, nie wykorzystaliśmy dotychczas skórki tych owoców, której los był z góry przesądzony i zdany na zagładę wraz z innymi bezużytecznymi odpadkami.



Jak należy, ku wielkiej uciesze naszych dzieci, zużytkować skórkę pomarańczy i grejpfrutów, widzimy na poszczególnych wokoło podanych rysunkach.

Pamiętajmy od dziś z jafskich pomarańczy i grejpfrutów korzystać podwójnie: z dobroczynnego soku dla zdrowia i cennej skórki dla uciechy dzieci.



Tygodniowy jadłospis

I.

NIEDZIELA:

Obiad:

Rosół z kury z pasztecikami.
Omlet z zielonym groszkiem.
Kura w sosie pomidorowym lub grzybowym z ryżem albo kaszą perłową.
Mus szodonowy.

Wieczerza:

Galareta z ryby.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad:

Czysta pomidorowa z kulkami ptysiowymi.
Sztukamięsa z sosem kaparowym lub korniszonowym.
Wątróbka a la Nelson.
Jabłka pieczone.

Wieczerza:

Kluski francuskie z sosem bulionowym, szynka.

WTOREK:

Obiad:

Krupnik na podróbkach z grzybami.
Móżdżki w muszelkach.
Kapusta faszerowana.
Kisiel pomarańczowy.

Wieczerza:

Kapusta z obiadu, ser owczy.

ŚRODA:

Obiad:

Barszcz zabielany z fasolką ziarnistą.
Karp na szaro z kluskami.
Szarlotka.

Wieczerza:

Jaja sadzone w śmietanie.

CZWARTEK:

Obiad:

Zupa z sera (5) z grzankami.
Makaron z szynką.
Sznycle cielęce ze smażonymi ziemniakami i sałatą surową.
Budyń czekoladowy.

Wieczerza:

Kiełbasa smażona z kapustą.

PIĄTEK:

Obiad:

Rosół z ryby z kaszką krajaną.
Pierożki z kapustą z grzybami.
Ryba w sosie chrzanowym.
Naleśniki z konfiturami.

Wieczerza:

Omlet z pieczarkami.

SOBOTA:

Obiad:

Zupa z brukselki (20).
Grzyby smażone w cieście z tartym chrzanem.
Antrykot wołowy z sałatą.
Kompot ze śliwek suszonych i surowych pomarańczy.

Wieczerza:

Pierożki leniwe.

II.

NIEDZIELA:

Obiad:

Rosół z makaronem.
Wątróbka smażona z ziemniakami i tartym chrzanem.
Krążki z jabłek w cieście.

Wieczerza:

Nóżki w galarecie, sos zimny musztardowy.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad:

Grochówka na wędzonce z grzankami.
Klops z burakami.
Kompot ze śliwek.

Wieczerza:

Zimny klops, sałata ziemniaczana.

WTOREK:

Obiad:

Barszcz czysty z kiełbasą, ziemniaki krajane, pieczeń wołowa.
Kwaszona surowa kapusta i ziemniaki.
Galaretka cytrynowa.

Wieczerza:

Zimna pieczeń, ćwikła.

ŚRODA:

Obiad:

Zupa grzybowa ze śmietaną i kaszą perłową.
Pierożki z kapustą.
Budyń z bułki z sosem czekoladowym.

Wieczerza:

Ołatki ziemniaczane.
Śledzie wędzone.

CZWARTEK:

Obiad:

Barszcz małoruski.
Zrazy zawijane.
Jabłka pieczone.

Wieczerza:

Kluski gryczane z twarogiem.

PIĄTEK:

Obiad:

Zacierka na mleku albo zupa piwna.
Kotlety z ryby z sosem pomidorowym.
Ryż z jabłkami.

Wieczerza:

Fasola w kwaśnym sosie.

SOBOTA:

Obiad:

Zupa pomidorowa z ryżem i śmietaną.
Wieprzowina duszona w kapuście.
Naleśniki z sokiem lub jabłkami.

Wieczerza:

Kluseczki ze słoniną, kiełbasa.

Przypomnienia drobiowe na marzec

Marzec i kwiecień jest najlepszym okresem wylęgu kurcząt, przeznaczonych do hodowli, do jesieni bowiem wyrosną należycie i zaczną znosić jajka już w końcu sierpnia i września. Takie młode nioski — marcówki tym cenniejsze są dla gospodyni, że w tym czasie zazwyczaj starsze kury pierzą się i nieśność zmniejsza się znacznie lub całkowicie ustaje. Jaja kurze zniesione w marcu i kwietniu są większe od innych i posiadają silniejsze zarodki, to też kurczęta z nich wylężone są odporniejsze na wszelkie choroby. O żywieniu piskląt pisałam w lutym, dziś podam parę wskazówek co do żywienia kacząt i gąsiąt. Już w połowie marca, a czasem, jeśli zima lekka, nawet wcześniej zaczyna się lęg gęsi. Pierwsze pożywienie powinno się im podać dopiero w 20 godzin po wylężeniu, kiedy przetrawią żółtko macierzystego jaja. Najwłaściwszą karmą dla piskląt wszelkiego rodzaju jest zawsze serek z jajka, o którego przyrządzaniu już tyle razy pisałam, że uważam za zbędne powtarzanie go. Prócz wyżej wspomnianego serka, można dawać bułkę albo chleb moczony w słodkim mleku z dodatkiem drobno usiekanej zieleniny. W tym wypadku młode pokrzywy mają ustaloną i rzeczywiście zasłużoną opinię wśród doświadczonych gospodyń i spotykałam się nawet ze zdaniem, że bez pokrzyw gęsi nie można wychować. Istotnie spory dodatek zieleni jest konieczny dla gąsiąt, lecz z równym powodzeniem można w tym celu używać owies, który zawczasu siejemy w skrzynki. Owies najszybciej ze zbożowych rośnie i dostarczy nam w obfitości delikatnych zdziebeł t. zw. piórek, które gąsięta, kaczęta i kurczęta chciwie spożywają. Po trzech — czterech dniach zastępujemy serek z jajka twarogiem, później zaczynamy podawać parzone ziarno śrutowane, gotowane ziemniaki z osypką. Do picia trzeba z początku dawać słodkie mleko, potem czystą wodę. Początkowo młode gąsięta są wrażliwe na słoty i zimna i do miesiąca trzeba je chronić przed niepogodą, gdy jednak podrosną, bez szkody dla zdrowia mogą przebywać cały dzień na pastwisku.

Kaczęta żywimy w ten sam sposób, jak gęsi, przestrzegając zasady, aby przed upływem dwóch tygodni życia, nie wypuszczać ich na wodę. Szybciej wtedy rosną i nie chorują. Kaczki odznaczają się wielką żarłocznością, to też spasać nimi można wszelkie odpadki gospodarcze z domieszką dużej ilości zieleniny siekanej z osypką. Trzeba im także dodawać tłuczony węgiel drzewny, mielone kości, tłuczoną cegłę.

Dobrze żywione, szybko rosną i już po trzech miesiącach są zdatne na pieczyste. Ażeby zapewnić sobie pomyślny wychów młodego drobiu, powinno się przestrzegać następujących wskazań: 1) Karma musi być świeżo przyrządzona, nie zakwaśniała, ani zatęchła lub zgniła. 2) Żywić drób w korytkach, które należy utrzymywać z pedantyczną czystością. 3) Woda w poidełkach powinna być kilka razy dziennie zmieniana i czysta. 4) Prócz paszy właściwej, trzeba dawać w obfitości dodatki mineralne, jak żwirek, tłuczone skorupki od jaj, mielone kości, węgiel drzewny i t. p.

Pisklęta wylężone w sztucznej wylęgarni lub sprowadzone jako jednodniowe dajemy pod, wcześniej w tym celu przygotowane, nasiadki lub uciekamy się do pomocy sztucznej kwoki, czyli po prostu mówiąc urządzamy dla nich ogrzewaną wychowalnię. Kwoka musi już jakiś czas siedzieć na jajach z gipsu i chętnie przyjmie pisklęta, gdy je ostrożnie podłożymy w nocy — w dzień lepiej tego nie robić, bo może dziobać kurczęta. O ile nie mamy kwoki, wtedy przygotowujemy wychowalnię. Może nią być spora skrzyneczka z drzewa, wysłana wewnątrz ciepłym materiałem i nakryta pokrowcem w rodzaju materacyka, wypełnionego pierzem lub sianem i opuszczonego tak nisko, aby dotykał piskląt umieszczonych pod nim. Dla podniesienia temperatury do pożądanej wysokości wstawiamy do wewnątrz butelkę lub kilka butelek z gorącą wodą, owinięte flanelą, aby nieprędko stygła i oczywiście wodę zmieniamy kilka razy dziennie. U dołu skrzyneczka powinna mieć otwory, aby pisklęta mogły wychodzić i wchodzić. Dla małej ilości piskląt wystarczy użyć przetak, obity suknem, zwieszającym się do ziemi postawiony na podpórce dnem do góry. W środku umieszcza się butelkę z gorącą wodą, na wierzch kładzie poduszkę z siana, na spód w pierwszych dniach kładzie się worek, później ściele grubo sieczkę, często zmienianą. Temperatura wewnątrz dla małych kurcząt powinna być około 35° C, zresztą zachowanie się piskląt jest najlepszym jej wskaźnikiem. O ile, siedząc w wychowalni, otwierają dzióbki, dysząc, to jest im za gorąco i zwykle wtedy same odsuwają się od źródła ciepła; gdy piszczą i tulą się do siebie, to jest im zimno.

W czasie pogody wychowalnię wynosimy na dwór i umieszczamy w zagrodzonym kąciku, aby pisklęta się nie rozpraszały, muszą bowiem co jakiś czas wejść do niej, aby się zagrzać tak, jak to czynią pod kwoką. Kurczęta sztucznie wychowywane niczem się nie różnią od swych naturalnych rówieśników, tylko dbać trzeba, aby je punktualnie i obficie żywić i w nocy zapewnić ciepłe schronienie, pamiętając o tym, że kwoka cały dzień troszczy się o karmienie dzieci, a już o 4-ej po południu idzie z nimi spać, okrywając je troskliwie skrzydłami od zimna i broniąc dzielnie przed szkodnikami.

H. P.

Odpowiedzi Redakcji

Odpowiedzi lekarskie

Pani M. H.

Broszurkę, o którą Pani pyta, można nabyć w Towarzystwie Trzeźwość, Warszawa Oboźna 4, przyślą za zaliczeniem.

Pani Janinie W.

Nie znam owego leku, o którym Szanowna Pani wspomina, i nie przypuszczam, by istniał środek, mogący radykalnie obrzydzić komuś alkohol. Kurację antialkoholową przeprowadza się dziś w specjalnych sanatoriach, gdzie działa cały zespół czynników.

Liliana.

Chcąc schudnąć musi Szanowna Pani zastosować odpowiednią dietę, a równocześnie używać dużo ruchu. Połączenie tych dwóch czynników jest zwykle skuteczne. Nie jeść zup i słodyczy, ograniczyć w ogóle ilość płynów. Jeść mięso, pieczywo, dużo jarzyn i owoców, mało tłuszczów. Miejscowo, na brzuch można stosować na noc okłady pod ceratkę (z wody, o temperaturze pokojowej).

Siostra musi udać się do lekarza ortopedysty; może uda się jeszcze przez odpowiednie zabiegi usunąć skrzywienie, o ile nie jest bardzo zastarzałe.

Pani Marii G.

6-ciomies. dziecko powinno, prócz pokarmu matki względnie mleka krowiego, dostawać raz dziennie posiłek jarzynowy, składający się z kaszki na smaku jarzynowym i przecieranej jarzyny z masłem, solą i cukrem do smaku. Używać można manny (grysik pszenny), krakowskiej, tapioki. Kaszkę gotować na włoszczyźnie, więc różnych jarzynach, jedynie bez selera i pora. Gdy dziecko przyzwyczai się już do smaku kaszki, zaczynamy dodawać do niej przetartą jarzynę początkowo łyżeczkę, dwie, stopniowo więcej. Całkowita porcja wynosi około 2 łyżek stołowych. Do mleka w ciągu najbliższych miesięcy można zacząć stosować kaszki i pieczywo. Prócz tych zasadniczych pokarmów Maleńka powinna dostawać surowe soki owocowe lub jarzynowe w ilości przynajmniej kilka łyżeczek dziennie, oraz jabłko skrobane.

Ingeborga z Częstochowy.

Przypuszczać można, że nie same „nerwy" są przyczyną dolegliwości Szanownej Pani. Trzeba by pójść do lekarza chorób wewnętrznych, ewentualnie i nerwowych, może wskazaną byłaby obserwacja na oddziale klinicznym. To samo stosuje się i do braciszka. Skurcze, to objaw bardzo wielu chorób nerwowych, nie można tu nic radzić na odległość.

Dr E. P.

P. Potempowa.

Nie radzę kupować siatkowej kapy na łóżka, bo to już dziś zupełnie niemodne. Mówiąc o „motywach chińskich" miała Pani pewnie na myśli kretony angielskie. Można je dostać w każdym sklepie z firankami i tkaninami dekoracyjnymi. Sądzę, że to byłoby może tutaj najlepsze, mogłaby Pani bowiem z tego samego zrobić firanki parawanu i boki okna, przez co utworzyłaby się pewna całość. Trzeba tylko wybrać naprawdę ładny kreton.

„Stała prenumeratorka".

Kolorowy opal byłby rzeczywiście dobry, tylko że nadaje się on raczej na firanki krótkie, bo na długie jest nieco za lekki i nie układa się wtedy dobrze. Radziłabym tu raczej kreton, bo gdy chodzi o dekorację całości, złożonej z drzwi balkonowych i okna wszelkie lżejsze tkaniny będą i niepraktyczne i nieodpowiednie z punktu widzenia estetyki, skoro nie mogą stanowić całkowitej zasłony. Gdyby boki były z kretonu, można by na szybach rozpiąć przewiązane zazdrostki w kolorze bladoniebieskim, podczas gdy ogólny ton kretonu misi być utrzymany w granicach od kremowego do brązowego. Lambrekin można by przez podwyższenie karnisza rozpiąć na samej ścianie ponad drzwiami i oknem. Konieczny jest karnisz drewniany — cena prymitywnego około 6 zł. Pomysł z firankami w sypialni i kapką na łóżeczko bardzo dobry.

Nad łóżeczko radziłabym jakiś ładny, jasny samodział, dywany puszyste bardzo dobrze będą wyglądały.

P. Melania z B.

Do sypialni polecam gorąco, wielokrotnie zresztą tu przeze mnie wspominane kapy i firanki kolorowe z zakopiańskiej szkoły koronkarskiej (Zakopane ul. Witkiewicza) wyjątkowo piękne, tanie i oryginalne. Do jadalni można by dać firanki z markizety szwajcarskiej, ufarbowane farbą w gałkach na odpowiedni, pastelowy kolor. Uprzejmie dziękujemy za miłe wyrazy uznania.

Adresów sklepów z naczyniami kuchennymi, ani w ogóle sklepów nie możemy podawać w piśmie, bo to wchodzi w zakres reklamy. W razie potrzeby możemy je podać w liście po otrzymaniu znaczka na odpowiedź.

Pani Helena K. Warszawa ul. Cegłowska.

Źle się stało, że futryny drzwi i okien zostały polakierowane na biało, przy sufitach i ścianach wykładanych całkowicie drzewem. Jest to bardzo zasadniczy błąd, który stale będzie psuł ogólny efekt całości. Zasadniczo wnętrze wykładane drzewem nie nadaje się absolutnie do urządzania nowoczesnymi meblami fornirowanymi. Ma Pani do wyrobu: albo stare ciężkie meble, które trzeba by dobrać z wielkim gustem i znajomością tych rzeczy, albo, co łatwiejsze, niefornirowane nowoczesne, o charakterze prymitywizującym, w zestawieniu z samodziałami barwnymi i pogodnymi, oraz ceramiką i haftami ludowymi. Tego rodzaju wnętrze może wypaść nadzwyczaj miło, efektownie i oryginalnie, jeżeli odpowiednio się dobierze szczegóły. Mam wrażenie, że najlepiej będzie, gdy Pani się uda na ul. Tamka 1, gdzie mieści się ogromny bazar sztuki ludowej. Nie wątpię, że znajdzie tam Pani tyle rzeczy pięknych i nasunie się Pani tyle pomysłów, że wszelka rada będzie już niepotrzebna. Co do oświetlenia, to w bazarze są też oryginalne świeczniki ludowe wiszące, oraz gliniane dzbanki barwne, które pięknie można przerobić na stojące lampy.

Pani N. Z. z Mik.

Próbek kretonów nie wysyłamy, trzeba by się z tym zwrócić do jakiejkolwiek firmy z materiałami dekoracyjnymi. Próbki samodziałów wysyłamy w tym celu, aby rozpowszechnić tak mało znany ogółowi nasz rodzimy przemysł czysto ludowy, czy też artystyczny, oparty na motywach naszej sztuki. Próbka materiału, którą Pani przysłała, wygląda bardzo ładnie i prawdopodobnie zazdrostki z tego będą miłe i efektowne.

H. A.

Odpowiedzi działu drobiowego

Prenumeratorce z Chojnic, p. S. Ł.

Ziemniaki z ospą i ziarno nie zadawalają całkowicie potrzeb organizmu kury i to jest zapewne przyczyną niepowodzeń w gospodarstwie Sz. Pani. Prawidłowe żywienie kur, jeśli chodzi o produkcję jaj, polega na tym, aby zadawać karmę nie więcej jak dwa razy dziennie, tj. rano i wieczorem z przewagą pasz pochodzenia zwierzęcego, jak: mleko, twaróg, mączkę mięsnokostną, mielone kości, krew świeżą lub suszoną, odpadki od mięsa, robaki, owady. Prócz nich konieczne są pasze pochodzenia roślinnego: ziarna zbóż w całości lub śrutowane, otręby, makuchy, korzenie i kłęby, owoce, wszelka zielenina świeża i suszona (koniczyna, seradela, kapusta, nać z okopowych, plewy). Niezbędny dodatek do karmy stanowią pasze mineralnego pochodzenia, które są potrzebne do budowy mocnej skorupki i działają dietetycznie, a zarazem mechanicznie przy trawieniu. Jest to drobny żwirek, stary tynk ze ścian, tłuczona cegła i węgiel drzewny, suszone i potłuczone skorupki z jaj, skorupki ze ślimaków.

W gospodarstwie przede wszystkim trzeba skarmiać różne poślady, parowane ziemniaki, odtłuszczone mleko, serwatkę, maślankę, wszystkie okopowe, makuchy, plewy, pokrzywy, żołędzie, chrabąszcze itd.

Pokrzywy dodajemy w niewielkich ilościach, pokruszone i wymieszane z parowymi ziemniakami, gdyż nadmiar wpływa drażniąco na narządy rozrodcze i przewód pokarmowy. Pokrzywy pobudzają nieśność, jak również niewielki dodatek siemienia konopnego i słonecznika. W okolicach, gdzie są lasy dębowe, powinno się zbierać żołędzie i przechowywać suszone na strychu. Przed spożyciem trzeba je uprażyć, zemleć lub drobno potłuc i dodawać do ziemniaków. Dodatek żołędzi podobno

wpływa na intensywniejsze zabarwienie żółtka.

W maju powinno się zbierać chrabąszcze i parzyć je gorącą wodą, gdyż mają na sobie kleszczyki, które drażnią przewód pokarmowy drobiu. Na zimę suszy się chrabąszcze w piecu i przechowuje utłuczone w miejscu przewiewnym, aby nie spleśniały.

Można również suszyć mrówcze jaja, które następnie zadaje się sparzone gorącą wodą, aby napęczniały. Wszystkie grzyby, byle nie trujące, mogą być suszone i po utłuczeniu dodawane do paszy, jako bardzo pożywne i podnoszące wydajność jaj.

Nasiona chwastów i zmiotki spod młocarni dobrze jest zadawać skiełkowane, gdyż w ten sposób zapobiega się rozsiewaniu się chwastów.

Przy żywieniu drobiu trzeba przestrzegać następujących zasad:

1. Pasza powinna być świeża.
2. Miękką paszę zadawać w korytka, ziarno rzucać w podściół, aby zmusić kury do grzebania.
3. Ziarno powinno być zadawane w jednym gatunku, gdyż z mieszanek kury wybierają tylko te, które im lepiej smakują.
4. Paszę zieloną, jak buraki, kapustę, marchew powinno się dawać w całości, wieszając je w kurniku tak, żeby kury doń musiały podskakiwać.
5. Woda powinna być podawana dwa razy dziennie, ogrzana i czysta.

Karmienie kur w południe jest nie tylko zbyteczne, lecz nawet szkodliwe, kura bowiem odzwyczaja się od poszukiwania pokarmu, a ruch i grzebanie konieczne jest do zdrowia i formowania się jaj. Gdy karmi się drób regularnie, to łatwo się przekonać, ile paszy mu potrzeba. Dla orientacji podaję przykład dawki dziennej:

Rano mieszanka:

30 g ziemniaków parowanych,
20 „ otrąb pszennych,
25 „ plew seradelowych,
10 „ kości mielonych,
10 „ węgla drzewnego,
1 „ soli kuchennej.

Wieczorem:

50 g owsa lub jęczmienia.

Sądząc po objawach chorej i w następstwie zabitej kury, była to gruźlica, która jest chorobą przewlekłą i zaraźliwą. Kury zarażają się po zjedzeniu karmy zakażonej odchodami sztuk chorych. Wskazane było by przeprowadzenie skrupulatnego odkażenia kurnika oraz wybiegu. Ściany wybielić wapnem z kreoliną; grzędy, gniazda, korytka i poidełka wyszorować gorącą wodą z sodą lub ługiem. Podłogę wyszorować karbolineum albo porządnie wybielić. Wybieg oczyścić z nawozu, posypać niegaszonym wapnem i przekopać. Odkażony kurnik następnie dobrze wywietrzyć przed wpuszczeniem drobiu, któremu przedtem trzeba umyć nogi w ciepłej wodzie z dodatkiem kreoliny w ilości 3% i szarego mydła. Kury żywić wedle podanych norm i kilka razy w tygodniu dawać do picia wodę z siarczanem żelaza w ilości 3 g na litr wody.

H. P.

Odpowiedzi Kosmetyczne

Aby zapobiec pękaniu skóry przy paznokciach, niech Pani myje ręce tylko w wodzie letniej i mydłem benzoesowym. Przez 10 dni codziennie na noc, potym już coraz rzadziej trzeba zalewać paznokcie roztopionym woskiem pszczelnym (uważnie, żeby się nie poparzyć) po zastygnięciu wosku naciągnąć na czubki palców gumowe paluszki i nałożyć rękawiczki.

Rano po zdjęciu wosku i umyciu rąk pędzlować skórę dokoła paznokcia gliceryną pół na pół z sokiem cytryny.

Maseczkę dla pani radziłabym następującą: 1 żółtko surowe, łyżeczka oliwy i łyżeczka soku cytryny utrzeć dokładnie, a następnie dodać jeszcze pół łyżeczki miodu dobrze wymieszać i na czysto umytą twarz położyć na 10 — 15 minut, po czym odmoczyć serwetką zmoczoną w wodzie ciepłej i zmyć lekko, nie trąc skóry.

Aby nos nie błyszczał, może Pani codziennie po umyciu przecierać go jeszcze spirytusem salicylowym pół na pół z sokiem cytryny, gdyby występowały opierzchnięcia na noc posmarować nos lekko coldkremem.

Dla cery suchej na noc może przyrządzi sobie pani taki krem: 1 żółtko surowe, 30 gram bornej waseliny, 10 kropli benzoesu i 3— 4 olejku różanego — dokładnie utrzeć, przetrzeć przez sitko i złożyć do słoiczka umytego wódką i dokładnie wysuszonego.

C. Kul.

Niestety na łamach pisma nie wolno mi podawać nazw żadnych preparatów, może więc zechce Pani przesłać mi swój adres, a chętnie odpiszę listownie.

Przy sposobności proszę dokładnie opisać, jak twarz wygląda, w jaki sposób dotychczas myła ją pani i jakich używała kosmetyków, a także, jaki jest wewnętrzny stan zdrowia pani. Dopiero mając tak szczegółowe dane będę mogła służyć naprawdę odpowiednimi środkami.

„Zainteresowana Giena".

1. Jakiego używać pudru? Na to pytanie nie mogę odpowiedzieć na łamach pisma, gdzie nie wolno mi wymieniać nazwy ani firmy, gdyż byłoby to już reklamą.

2. Łamliwość paznokci. Przez pewien czas przynajmniej zaniechać lakierowania i codziennie polerować paznokcie — wywołuje to przekrwienie, a co zatym idzie wzmocnienie paznokcia. Dwa — trzy razy na tydzień dobrze jest wymoczyć paznokcie w dobrze ciepłej oliwie, a raz na miesiąc zalać roztopionym woskiem pszczelnym (uważnie, żeby się nie sparzyć) i pozostawić na całą noc. Defekt ten świadczy o braku fosforu w organizmie, powinna Pani za poradą lekarza brać do wewnątrz jakieś środki fosforowe.

3. Celem pobudzenia porostu rzęs trzeba je codziennie na noc smarować olejkiem rycynowym pół na pół z nalewką arniki (kupić w aptece); smaruje się z pomocą watki na koleczku same tylko koniuszki rzęs, a nie skórę powiek.

4. Aby rozjaśnić lekko kolor włosów do odcieniu kasztanowego może Pani myć włosy dodając do mydła rozgotowanego (odpowiedniego do gatunku włosów) mocny odwar z łusek brązowych cebuli — na szklankę płynnego mydła — szklankę odwaru.

5. Otręby pszenne do mycia twarzy stosuje się jedynie przy cerach tłustych lub mieszanych, celem oczyszczenia wągrów.

6. Na to, aby wybielić cerę (nie wiem czy chodzi o jej szarość, czy czerwoność, czy żółte plamy) trzeba odpowiednio do jej gatunku i niedomagań stale ją pielęgnować.

S. D. G.

Niech Pani spróbuje pielęgnować włosy w następujący sposób: dwa razy w tygodniu przecierać skórę głowy wódką jałowcową; łyżkę jałowcowych jagód przepuścić przez maszynkę i zalać szklanką wódki na 2 tygodnie, następnie zlać, przecedzić i przecierać skórę głowy za pomocą małej szczoteczki jak do zębów, rozdzielając włosy pasmami. Co 2—3 tygodnie na 24 godziny przed umyciem głowy wmasować odrobinę maści zawierającej 10% siarki na coldkremie. Myć włosy rozgotowanym mydłem dziegciowym, a po dokładnym opłukaniu w kilku kolejno zmienianych wodach o tej samej temperaturze dobrze ciepłej ostatni raz opłukać włosy w odwarze chmielu i pokrzywy po pół garści na 2 litry wody.

Dla córeczki niech pani przyrządzi oliwę arnikową: łyżeczkę kwiatu arniki zalać pół szklanką czystej nicejskiej oliwy i w garnuszku porcelanowym czy glinianym byle nie metalowym) wstawić do gorącej wody, po czym postawić na wolnym ogniu, aby się oliwa zagotowała przynajmniej przez 10 minut. Po ostudzeniu zlać, przecedzić.

Na 24 godziny przed myciem głowy wmasowywać w skórę głowy na zmianę: raz oliwę arnikową, raz maść siarkową, którą Pani będzie dla siebie stosować. Myć włosy rozgotowanym mydłem salicylowo-siarkowym, a do ostatniego płukania używać odwaru szałwii i rumianku po pół garści na 2 litry wody.

I. C. w Dołhobyczowie.

Bliznę po skaleczeniu niech Pani smaruje a raczej masuje na noc maścią zawierającą 10% siarki na coldkremie, a na dzień po umyciu wodą ciepłą i mydłem i przetarciu wódką kamforową — maścią zawierającą 3% kamfory na smalcu, po wymasowaniu lekko przysuszyć i zasypać talkiem.

S. D.

Stosowanie do mycia włosów odwaru z łusek cebuli nadaje im właśnie rudawy odcień. Do rozjaśniania służyć może nalewka wody utlenionej na rumianku, lub korzeń rzewienia gotowany w białym winie. Sposoby przyrządzania tych płynów znajdzie Pani w artykule Spiżarnia kosmetyczna, a także w odpowiedziach kosmetycznych w ostatnich N-rach „Praktycznej Pani".

Zawsze Nudna Ninka.

Proszę o podanie adresu, gdyż na tak wiele pytań nie mogę odpowiedzieć na łamach pisma — chętnie służę wskazówkami listownymi.

Marysia z Kresów.

Najchętniej służyć będę Pani odpowiedzią listowną po otrzymaniu adresu, gdyż na łamach pisma byłoby to kłopotliwe ze względu na dużą ilość pytań.

Lena.

Możliwe, że skóra Pani nie znosi wazeliny i stąd podrażnienie po zastosowaniu kremu żółtkowego.

Niech Pani spróbuje przez pewien czas myć twarz tylko letnim naparem ślazu — łyżeczka na szklankę wody, a po osusze-

niu na noc smarować kremem lanolinowym.

Rano myć także ślazem, osuszyć, gdyby było łuszczenie, to pod puder dać również odrobinę kremu lanolinowego, zetrzeć i zapudrować. Puder używać jedynie leczniczy — krajowy.

Raz na tydzień może Pani na 20 minut położyć na czysto umytą twarz maseczkę z żółtka z łyżeczką oliwy (utarte); po czym zmyć lekko wodą letnią. Gdyby po maseczce wystąpiło podrażnienie, znaczyłoby to, że skóra Pani nie znosi żółtka i wówczas nie można nadal maseczki stosować — ja jednak sądzę, że przyczyną podrażnienia jest raczej wazelina.

Podbródek należy codziennie wieczorem natrzepywać serwetką złożoną w kilkoro i zmoczoną w wodzie zimnej z dodaniem na szklankę wody łyżki octu aromatycznego, lub soku cytryny czy zwykłej wódki — będzie to pojędrniać skórę. Co dzień na godzinę podwiązywać podbródek bandażem elastycznym, który może Pani zrobić sobie sama na drutach — wąski pas gęstej tkaniny z cienkiej bawełny.

Ryśka W.

Niech Pani zastosuje pielęgnację włosów taką, jak podałam dla S.D.G. z tą różnicą, że będzie Pani używać zamiast mydła — spirytus mydlany.

Sposób leczenia siności łydek znajdzie Pani w moim ostatnim artykule.

p. J. Alb.

Może zechce Pani podać mi swój adres, najchętniej odpowiem Pani listownie i polecę odpowiednie preparaty ze wskazaniem, gdzie będzie je Pani mogła nabyć.

p. Janina Mierz.

Rezultat pielęgnacji piersi nie może być widoczny po miesiącu — trzeba postępować w odpowiedni sposób przez szereg miesięcy, a czasem i kilka lat. Gdyby podała mi Pani adres, mogłabym służyć nazwą specjalnego kremu hormonowego. Nos odmrożony należy smarować na noc specjalną maścią, którą kupi Pani w aptece.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego IZIS w Warszawie

WYPRAWKA DLA NIEMOWLĘCIA

P. Maryla z Leśniczówki.

Wyprawka dla niemowlęcia, zarówno osobista jak i do wózeczka, a nawet i meble były w nr 1 i 2 z 1938 roku. Numery te może Pani otrzymać, po normalnej cenie w naszej administracji po przekazaniu równocześnie z zamówieniem należności.

IMIENINY ZBIGNIEWA

Pani J. R.

Imię Zbigniew obchodzone jest dnia 17 marca.

KLEJ DO SZKŁA

Pani Maria D.

Do klejenia szkła musi być klej możliwie niewidoczny. Znakomity ale trudny do zrobienia jest klej zrobiony z białego kauczuku, rozpuszczonego w chloroformie, z dodatkiem mocnego roztworu szkła wodnego. Na żądanie przygotuje go nam z pewnością znajomy skład apteczny lub apteka. Taki kit nie lęka się wody.

Do przedmiotów mało używanych, będących tylko ozdobą, służy klej z żelatyny. Cztery listki żelatyny pokrajać drobno, zalać octem w ilości dobrej łyżki stołowej, gdy wciągnie ocet w siebie, wstawić w rondelek z gorącą wodą i mieszając rozpuścić. Dobrze wygląda ale od wody rozmięknie.

Pani I. z Tatarowa.

Z sierści borsuka wyrabia się bardzo dobre pędzle różnego rodzaju, jak do golenia, lub malowania, wartość takiej skórki około 10 złotych. Sadło w oficjalnym leczeniu nie ma żadnego zastosowania.

W SPRAWIE PREMII

Pani Zofia W.

O ile Pani przed 28 lutego opłaci prenumeratę, jak ogłosiliśmy w nr 6, będzie do Konkursu zaliczona, o wyniku decyduje tylko los. Za miły list serdecznie dziękujemy.

KOLACJA

Jeżeli Sz. Pani nie chce dać do kolacji ryb ani polędwicy, proponuję co następuje:

Po przekąskach:

1) *Szynka na gorąco* z sosem musztardowym, podanym w sosjerce, do szynki zielony, suszony groszek.
2) *Pieczarki a la crème.*
3) *Indyk pieczony* z kasztanami.
4) *Krem pomarańczowy.*

PIECZARKI A LA CREME

Pieczarek trzeba liczyć 2—3 na osobę. Obrać je, oczyścić, kapelusiki zostawić w całości, korzonki usiekać. Udusić 15—20 minut w maśle z kilku łyżkami wody i trochą soku z cytryny, który zapobiega czernieniu grzybków.

Na ½ kg pieczarek, zrobić kremik następujący. Dwie łyżki masła rozetrzeć z 2 łyżkami mąki, rozprowadzić sosem z pieczarek wraz z usiekanymi korzonkami, pozostawiając tylko kapelusiki, które, żeby nie ostygły, postawić na garnku z wrzącą wodą. Do sosu dodać ¼ l śmietany wyborowej niekwaśnej lub śmietanki kremowej, oraz dwie łyżki tartego sera szwajcarskiego. Sos powinien mieć gęstość musztardy lub nawet nieco większą. Pieczarki ułożyć w srebrny rondelek, ryneczkę kamienną itp., zalać gorącym sosem, polać z wierzchu masłem rumianym z bułeczką.

Na odpowiedzi listowne prosimy zawsze o znaczek.

KOLOR RÓŻOWY

Pani Mirosławie B.

Do różowego koloru nie przywiązuje się żadnych złych wróżb — a raczej dobre, są takie utarte powiedzenia jak „różowe okulary", lub „widzę w różowym świetle i td. zawsze w znaczeniu dodatnim. Odpowiedź z działu estetyki, która Panią zaniepokoiła „różowe tło dla dębowych, ciemnych mebli, nie jest zbyt szczęśliwe", — odnosi się jedynie do tego poszczególnego wypadku, jako nie odpowiedniego zestawienia, i żadnego innego znaczenia nie miało.

MEBLE POLITUROWANE

Pani Helenie G.

Czyszczenie mebli. Meble orzechowe po starannym okurzeniu przemyć zwilżoną w mleku ściereczką, dotrzeć do połysku zamszową skórką.

Pani O. S.

Pewne przekroczenie przepisów towarzyskich, zwłaszcza po balu i w gronie dobrych znajomych nie jest jeszcze zbrodnią — zwłaszcza jeśli sumienie czyste, prosimy nie martwić się takim drobiazgiem. Zdjęcia dziewczynek ładne, możemy je użyć w piśmie „Dziecko i Matka".

Pani Irena S. M. z Wołynia.

Znajdzie Pani na swoje pytanie odpowiedź drukowaną w nr 8 dla p. Z. Jak. str. 22. Brakujące numery można otrzymać w administracji po normalnej cenie.

Wieśniaczce.

Do kostiumu wg. przysłanej próbki ładna będzie bluzka jedwabna, kremowa, o fasonie angielskim, sukienka strojna popołudniowa mogłaby być szaro-niebieska, z szeroką, modną obecnie spódniczką.

Brakujące numery może Pani otrzymać z naszej administracji, do której prosimy zwrócić się wprost. Chętnie byśmy to zlecenie administracji przekazali, posiadamy jednak tylko Pani pseudonim.

Na resztę pytań odpowiemy później.

Niezadowolonej.

Zestawienie kolorów niebieskiego z popielatym jest bardzo ładne, a wszelkie odcienie niebieskie na wiosnę będą bardzo noszone.

Pani J. S.

Adresów w piśmie nie możemy zamieścić. Potrzebny adres znajdzie Pani w książce telefonicznej pod literą I.

Nasza skrzynka

Pielęgniarka l. 34 sympatyczna b. sanitariuszka Ubezp. Społecznej przyjmie zajęcie u lekarza, do chorych po operacji, nerwowych lub na zastrzyki, masaże, opatrunki.

Łaskawe zgłoszenia do Redakcji dla „Pielęgniarki".

Panienka poważna, uczciwa, z ukończoną praktyką i kursem pielęgniarskim i sanitarnym poszukuje posady do osoby chorej względnie do dzieci. Najchętniej na Śląsku. Łaskawe zgłoszenia proszę kierować do redakcji dla Agnieszki.

Służącej uczciwej, pracowitej, czystej i zdrowej, umiejącej prać, prasować, trochę gotować, pragnącej dłużej pozostać — poszukuję. O ile możliwe Poznanianki.

Dwie osoby dorosłe i syn dorastający, 2 pokoje. Pensja 20 zł. i Ubezpieczalnia.

Podróż zwrócę po roku służby. Wiek do lat 30. Zgłoszenia z zaświadczeniem Kraków I, poste-restante R. R.

Mam lat 24, ukończoną średnią szkołę przemysłowo-handlową, pracowałam jako instruktorka kroju i szycia oraz robót ręcznych i jako kierowniczka Letnich Dziecińców, ponieważ jest to praca sezonowa, nie dająca pewnej egzystencji, poszukuję odpowiedniej posady stałej, w pracowni krawieckiej, w sklepie lub przy dzieciach. Katarzyna Łuczkówna, folwark Kalikstowo, poczta Mejszagola, woj. wileńskie.

Poszukuję służącej na Polesie, katoliczki, bezwzględnie uczciwej, czystej, pracowitej, zdrowej, pragnącej dłużej pozostać: wymagane samodzielne b. dobre gotowanie, pranie (z pomocą), krowy, świnie, drób. 2 osoby dorosłe w czasie świąt i feryj 3. Traktowanie b. dobre. Pensja 25 zł.. Połowę kosztów podróży zwrócę po 3 miesiącach. Zgłoszenia proszę kierować do redakcji dla Ad. Jr.

Jestem inżynierem-chemikiem. Trzy lata upłynęło od skończenia studiów, w którym to czasie poświęciłam się całkowicie domowi i wychowaniu dziecka.

Dziś warunki i tęsknota za pracą chemiczną każą mi starać się o posadę, o tyle dla mnie niedostępna, że nie mam nigdzie poparcia.

Wierzę, że Szanowne Czytelniczki odczują moją prośbę i zechcą mi pomóc swoim wstawiennictwem.

„Skromne warunki — Warszawa".

Zwracam się z gorącą prośbą do Pań o pomoc w wyszukaniu mi posady. Najchętniej do dzieci i lekkich prac domowych, miejscowość obojętna. Posiadam charakter łagodny, jestem młodą, zdrową, uczciwą i religijną, kocham bardzo dzieci. Łaskawe zgłoszenia proszę kierować Helena Bartkowiakówna, Grodzisk Wlkp., ul. Poznańska Nr 32.

Potrzebny jest na wieś do majątku ogrodnik młody kawaler. Znajomość ogrodnictwa, kwiaciarstwa, pszczoły — pożądane doskonałe świadectwa i referencje. Może która z pań ziemianek mogłaby takiego polecić, bardzo byłabym wdzięczna. Oferty proszę kierować dla Prakt. Pani dla „Zetka".

Osobie uczciwej, łatwej i sympatycznej w pożyciu, najchętniej inteligentnej z Kresów, niezbyt wymagającej, udzielę mieszkania wraz z utrzymaniem w folwarku na Kresach wschodnich w zamian za towarzystwo i zajęcie się hodowlą drobiu (jest służąca) i ewentualnie niedużą pasieką.

Zgłoszenia celem bliższego omówienia proszę kierować ze znaczkami na odpowiedź pod adresem: p. Zasule pow. Stołpecki woj. nowogródzkie, folw. Marianowo J. Nieciecka.

Celem zawarcia znajomości pragnę korespondować ze starszą panią z Warszawy. Oferty: Świętokrzyska 17 m. 3, Towarzystwo „Bluszcz", dla „Miry".

Jestem zupełnie samotna, lat 26, ukończone 4 kl. starego typu oraz praktykę biurową, jak również i świadectwa gdzie pracowałam, gorąco pragnę znaleźć zajęcie czy to do biura, czy do wyręczania Pani domu, do dzieci, lub lektorki do jednej osoby, ekspedientki itp.

Jestem w bardzo trudnych warunkach i z ufnością czekam od Pań pomocy w wyszukaniu odpowiedniego zajęcia. Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji pod:

„Nadzieja".

Poszukuje się osoby w średnim wieku, pracowitej, oszczędnej domatorki o łagodnym usposobieniu, która w zastępstwie pani domu zaopiekuje się chorą osobą i przy pomocy służącej zajmie się pracą domową, tj. gotowaniem, sprzątaniem, praniem, reperacją. Warunki: utrzymanie, oddzielny pokój, Ubezpieczalnia i 20 — 25 zł. mies. Szczegóły do omówienia listownie. Zgłoszenia z fotografią, bliższymi danymi o sobie i referencjami, jeśli je ktoś posiada, proszę kierować do Redakcji Praktycznej Pani dla *Anieli B.*

Potrzebna od 1 marca czysta, sumienna do niemowlęcia i do wszystkiego do Piastowa k/Warszawy. Wiek 25—40. Zgłoszenia listowne na adres Redakcji lub telefoniczne od 10 godz. do 12 godz. pod Nr 652-30 *Kędzierska.*

Dla mojej bratowej poszukuję osoby w średnim wieku, inteligentnej, zdrowej, czystej, uczciwej, obowiązkowej, pogodnego usposobienia, lubiącej dzieci — i umiejącej się zająć 14 mies. dzieckiem oraz całkowicie domem (przy pomocy służącej) i gospodarstwem, gdyż bratowa pracuje w biurze.

Wynagrodzenie od 30 zł, zależnie od wykonywania powierzonych obowiązków. Traktowanie bardzo dobre. Zgłoszenia i pewne referencje proszę kierować pod adresem: *Zofia Zbosiowa,* Kielce, Sąd Grodzki

Poszukuję od dn. 1.III lub 15.III.39 r. na prowincję (osada) służącej—gospodyni uczciwej, oszczędnej, umiejącej poprowadzić samodzielnie dom jednej osobie. Wymagania: dobre gotowanie, sprzątanie 5-ciu pokoi, pranie, prasowanie, cerowanie oraz wszelkie prace związane z gospodarstwem domowym — miłe, grzeczne obchodzenie się z ludźmi. Warunki: 25 zł miesięcznie, pokój służbowy. Miła powierzchowność, wiek od 20—40 lat.

Oferty poważne kierować pod:

Dr Kulbicki Jerzy
poczta Komarówka Podl.

Potrzebna od zaraz pomocnica domowa starsza do gotowania, prania i sprzątania 3 pokoi, kuchni, łazienki. W domu dwie osoby dorosłe i dwoje dzieci. Oferty proszę kierować: *Zofia Kapuścińska,* Rembertów, ul. Ks Witolda 13 m. 1.

Może któraś z Pań mająca dzieci, poleci mi do dwojga małych dzieci w wieku 2 lat i pó roku młodą, zdrową, wesołą a cierpliwą skromnych wymagań panienkę, której mogłabym z całym zaufaniem oddać pod opiekę moje maleństwa i która mogłaby być kilka lat u mnie. Chciałabym aby była to osóbka inteligentna, aby ze służbą nie przyjaźniła się. Posada do objęcia od zaraz — pensja 20 zł.

Łaskawe zgłoszenia proszę kierować do Redakcji pod: *Nieszczęśliwa.*

Zwracam się z gorącą prośbą do Pań o wyszukanie mi posady wychowawczyni w zakresie szkoły powszechnej lub posady biurowej w majątku. Mam lat 23, świadectwa posiadam. Adres: Zamość 1 poste-restante *GL pod 123.*

Wyniki Styczniowego Konkursu Rozrywek Umysłowych

(9 zadań ogłoszonych w NrNr 2, 3 i 4 „Praktycznej Pani")

ROZWIĄZANIA:

Kryptogram Nr 1: Bawmy się wesoło w karnawale.

Krzyżówka Nr 2: Bat. Rewir. Eros. Rada. Kanak. Lek. Klaka. Brawa. Prasa. Ola. Antał. Dama. Sowa. Acani. Kat.

Wyrazy pionowe: Bekas. Arab. Ton. Walka. Idea. Rak. Sakra. Klasa. Awans. Brawa. Fałat. Plac. Kawa. Oda. Tok.

Ślimak Nr 3: Kurta. Amor. Rubin. Noga. Arrow. Wata. Anioł. — „Karnawał".

Przestawianki Nr 4: Ministerstwo. Zapotrzebowanie. Ogrodzenie. Znakomitość. Zawierucha.

Bilety wizytowe Nr 5: Stewardesa. Ogrodniczka.

Arytmograf Nr 6: Wyrazy pomocnicze: Wino. Mąka. Pręga. Starość. Żelazo. Anioł. Tekst: „Kwiaty to piękny podarunek, Wyraża myśli i szacunek, Lepsze od kwiatów przypowieści, Gdyż w nich się wieczna mądrość mieści".

Logogryf sylabowy Nr 7: Cerezyna. Zero. Y. Testament. Akcept. Janina. Cypel. Infuła. Eros. Idylla. Raport. Olimp. Znicz. Park. Opat. Warta. Sarkofag. Zefir. Edykt. Cerezyna. Hala. Nabab. Ironia. Atlas. Jar. Czek. Impet. Ekspens. Panika. Raut. Ambulans. Kapitan. Tran. Y. Chór. Zodjak). Nawigacja. Ą. Pagoda. Akord. Nisza. Italia. Ą. „Czytajcie i rozpowszechniajcie Praktyczną Panią".

Zadania tafelkowe Nr 8: Kto opłaci roczną prenumeratę „Praktycznej Pani" ten bierze udział w losowaniu cennych premij.

Eliminatka Nr 9: Klucz. Rum. Wyrazy: Por. Wr. Star. Nur (wspak). Umie. Styr. Uczni. Rower. — Rozwiązanie: Powstanie styczniowe.

Trafne rozwiązania nadesłali z Warszawy: Abramowicz O. (9 zad.); Anaszewska Z. (7 zad.); Bęklewska K. (9 zad.); Blahuta St. (9 zad.); Boberowa I. (5 zad.); Bonkowska Z. (6 zad.); Borkowska L. (8 zad.); Borucka W. (9 zad.); Budziakowa J. (8 zad.); Chmielewska K. (6 zad.); Chojnacka T. (8 zad.); Chromiński K. (4 zad.); Ciechanowiczowa L. (9 zad.); Czechowska Z. (9 zad.); Daniszewska E. (9 zad.); Dąbrowska S. (5 zad.); Domagałłowa A. (9 zad.); Dylówna Z. (6 zad.); Dziewurska I. (8 zad.); Filichowska H., (9 zad.); Fundowicz A. (8 zad.); Gadomska M. (5 zad.); Głuchowicka M. (9 zad.); Górecka H. (7 zad.); Gremlicowa J. (8 zad.); Grudowska H. (5 zad.); Hermanowa M. (7 zad.); Hryniewicka F. (5 zad.); Ilinsowa H. (4 zad.); Jasińska W. (8 zad.); Kerntopfowa D. (4 zad.); Kielgrzymska J. (8 zad.); Klern M. (8 zad.); Kobylińska J. (8 zad.); Komendarczyk O. (6 zad.); Koperska M. (5 zad.); Kosmowska N. (8 zad.); Kozłowska W. (9 zad.); Kozłowski N. K. (9 zad.); Kralkowska A. (6 zad.); Kraszewska A. (8 zad.); Krefft H. (7 zad.); Krygierowa B. (8 zad.); Krysztofik Eug. (9 zad.); Kuleszyna Eug. (5 zad.); Kuźmicka H. (7 zad.); Lewińska W. (8 zad.); Lipińska Cz. (9 zad.); Łapkówna A. (4 zad.); Maetschke J. (6 zad.); Malecka Ant. (8 zad.); Morytowa M. (6 zad.); Nagot B. (5 zad.); Nasierowska Eug. (5 zad.); Nowicka Kr. (9 zad.); Oleksiukowa H. (6 zad.); Olszewska J. (7 zad.); Oracka B. (7 zad.); Pierzgalska P. (8 zad.); Pieślakowa Z. (8 zad.); Pillichowa W. (4 zad.); Piotrowska M. (4 zad.); Rajchert L. (5 zad.); Rolińska Z. (9 zd.); Rostkowska H. (4 zad.); Rumel I. (8 zad.); Seredyńska H. (5 zad.); Sicińska H. (9 zad.); Sieradzka H. (8 zad.); Skrońska N. (7 zad.); Słoniewska J. (9 zad.); Sopińska St. (5 zad.); Staszewska A. (9 zad.); Strubel M. (9 zad.); Szczepkowa H. (9 zad.); Szymańska G. (8 zad.); Tarczyńska W. (6 zad.); Tarwacka J. (8 zad.); Terpiłowska K. (9 zad.); Traczewska H. (8 zad.); Urbańska D. (9 zad.); Wepo A. (8 zad.); Wohlfarthowa H. (7 zad.); Wojciechowska L. (5 zad.); Wolińska C. (2 zad.); Wolińska J. (9 zad.); Woronowiczowa E. (8 zad.); Zalewska M. (8 zad.); Zielińska H. (6 zad.); Żórawicka I. (7 zad.).

Z prowincji: A. C., Ursus (8 zad.); Aksman Z., Chotynia (7 zad.); Alberthowa Br., Kraków (7 zad.); Antoniewiczowa J., Baranowicze (7 zad.); Apeltowa N., Nagórzyce (7 zad.); Armonajtis W., (9 zad.); Aulichowa Eug. (7 zad.); Bachulska M., Łuków (9 zad.); Balówna J., Krościenko (8 zad.); Basiewiczowa J., Białystok (6 zad.); Bastgenowa J., Bielsko (7 zad.); Bauerfeindowa M., Września (6 zad.); Benyskiewiczowa H., Łoniewo (6 zad.); Bereśniewicz J., Baranowicze (8 zad.); Bestrzyńska St., Poznań (8 zad.); Bezegowa M., Wilno (8 zad.); Bezkostna M., Baranowicze (9 zad.); Blinstrubowa St., Niekłań (5 zad.); Bobrowska J., Choroszcz (7 zad.); Bogucka Br., Radom (9 zad.); Bojdecka R., Sanok (6 zad.); Bokszańska R., Wilno (9 zad.); Bójkowa R., Wilno (7 zad.); Brodzicka W., Brześć n/B. (9 zad.); Brzezińska M., Mosina (6 zad.); Broniatowska Z., Białystok (5 zad.); Brykiertowa P., Poznań (6 zad.); Brzozowska H., Chrzanów (7 zad.); Buczyńska J., Potasznia (7 zad.); Budyłowska L., Jagiellonów k/Wilna (9 zad.); Bujkówna L., Pobiedziska (9 zad.); Bukowczyk K., p-ta Dąbrowa Grodzieńska (6 zad.); Bukowska J., Chmielów (8 zad.); Bukowska N., Wilno (4 zad.); Cegłowska Z., Nowemiasto n/Wartą (6 zad.); Chmielnicka M., Jaszczów (3 zad.); Chołodzińska H., Białozórka (8 zad.); Chromińska M., Wołomin (5 zad.); Chrzanowa St., Grudziądz (3 zad.); Ciehawa G., Radom (8 zad.); Ciszkowa St., Poznań (7 zad.); Curyło M., Mława (8 zad.); Czaplińska S., Konin (8 zad.); Czarniawska H., Łódź (7 zad.); Czyżewska H., Włocławek (9 zad.); Dąbrowska St., Hrubieszów (5 zad.); Dehmelówna Z., Szamotuły (8 zad.); Dekutowska A., Przemyśl (6 zad.); Deleżuchowa H., Serokomla (8 zad.); Deptułowa H., Mokrany (6 zad.); Doerman M., Lwów (6 zad.); Domoradzka Z., Jaciążek (6 zad.); Drewniak H., Poznań (6 zad.); Drzałowa H., Kościerzyna (6 zad.); Drzewiecka M., Sosnowiec (9 zad.); Dubaniewiczowa Z., (8 zad.); Dyszewska I., Sandomierz (3 zad.); Dyzyngowa W., Stalowa Wola (9 zad.); Dzikiewicz J., Podkowa Leśna (5 zad.); Dzikowska M., Kowel (8 zad.); Fedosiukowa H., p-ta Pawłów (4 zad.); Folandowa Ant., Sejny (7 zad.); Frankówna S., Kutno (5 zad.); Frenklówna H., Grodno (9 zad.); Freudenreichowa M., Poznań (8 zad.); Frieske J., Inowrocław (7 zad.); Gabrysiowa M., Kraków (7 zad.); Galicka A., Twarda Góra (7 zad.); Galicka Br., Twarda Góra (7 zad.); Gałecka Z., Kutno (8 zad.); Gałkowska Z., Częstochowa (5 zad.); Gawłowska R., p-ta Goraj (8 zad.); Gawryleni M., Baranowicze (9 zad.); Gdeszowa Ant., Wilno (5 zad.); Gdulewiczowa I., Pułtusk (7 zad.); Gesslerowa J., Ciążeń (4 zad.); Gierasimowa L., Siemkowice (3 zad.); Gliszczyńska Eug., Urzędów Lub. (8 zad.); Gniadowa W., Kraków (7 zad.); Godlewska K., Suchedniów (8 zad.); Gołąbkowa K., Dynów (5 zad.); Gołębiowska St., Kielce (7 zad.); Gomoliszewska E., Koziegłowy (5 zad.); Gorzałkowa K., Krzepice (5 zad.); Gorzkowska M., Lublin (7 zad.); Goszczyńska G., p-ta Płońsk (7 zad.); Grabowska A., p-ta Sobieszyn (3 zad.); Grabowska Z., Wyszogród n/Wisłą (9 zad.); Grajewska St., Wąbrzeźno (7 zad.); Grajkowa Al., Zambrów (6 zad.); Gręziewiczowa Z., Maniów (7 zad.); Grochotowa J., Kraków (9 zad.);

(Dokończenie w następnym numerze).

X WYKAZ OSÓB NAGRODZONYCH

w „Akcji Premiowej dla rocznych prenumeratorek"

(wpłaty od dn. 16.II do 22.II.39 r.)

Bony po 20 zł do B-ci Jabłkowskich

otrzymują PP. Dejna Stefania, Skórcz; Salwowska Halina, Rypin; Baziuk Helena, Słonim; Macińska Helena, Wieluń; Węgrzecka Halina, Stalowa Wola; Stachyrowa Stanisława, Myślenice; Nabrdalik Irena, Grodziec k/Będzina; Chajecka Anna, Warszawa; Legut Janina, Lwów; Chrzanowska J., Kraków; Kuranowa C., Warszawa; Skowron Helena, Gdynia; Richter Anna, Poznań; Morawska Janina, Warszawa; Pasikowa St., Częstochowa; Plejewska Irena, Lublin; Karczmarek Z., Wilno; Wróblewska R., Łódź; Młynarczyk Wanda, Warszawa.

Bezpłatne prenumeraty

przyznano PP. Czankowa Helena, Tarnobrzeg; Dąbrowska Helena, Krużlowa Wyżna; Hutterowa Antonina, Mysłowice; Jeziorska Anna, Zawiercie; Stańczykowska Michalina, Łódź—Julianów; Piętkowska Józefa, Gostyń Wlkp.; Żak Leonidas, Rembertów; Gałkowa Czesława, Terespol n/Bug.; Dargiewicz Kazimiera, Sokól nad Styrem; Wasala Irena, Hrubieszów; Zakrzewski Jan, Dębowa Karczma; Kosterska Kazimiera, Warszawa; Prus Helena, Warszawa; Kukułka Stanisława, Rudniki k/Prużany; Bujwidowa Irena, Prozoroki; Kraszewska Apolonia, Nieśwież; Zaczkowska Janina, Werba Dubieńska; Bielangowa Janina, Zaturce; Opolska Maria, Łuszczów k/Lublina; Piotrowska Aurelia, Lublin; Chorbkowska Kamila, Załuż koło Sanoka; Śliwacka Maria, Wistowa; Wąsik Karolina, Buczacz; Budzynowska Maria, Kielce; Stankiewicz Leokadia, Skarżysko Kamienna; Kasprzykówna Paulina, Olkusz; Leniartówna Maria, Motycz; Konikowska Emilia, Krasnobród; Gruszecki Hipolit, Berezne n/Słuczem; Malicka Maria, Zbąszyń; Lesińska (kat. Stow. Kob.), Czarnków; Rudawska Salomea, Chropaczów; Schlechtówna Stefania, Sokołów Podl.; Świerzowa Władysława, Ropienko; Lipecka Stanisława, Iżów; Markiewicz Fryda, Ostrołęka; Kopeczkówna E., Trzęsówka; Banasiowa Helena, Głuchów Skier.

Osoby, które otrzymały premie w formie bezpłatnej prenumeraty proszone są o pisemne podanie, jakie pismo i w jakim okresie należy Im wysyłać.

niegotując, aż do zgęstnienia, po tym wylać do miski i mieszać aż do ostygnięcia. Wmieszać w tę masę pianę z pozostałych białek i wlać ten krem w formę z upieczonego kruchego ciasta, na dnie której dajemy warstwę z masy migdałowej, która podnosi smak, a zarazem chroni ciasto od rozmoknięcia.

Na ciasto wziąć 30 dk mąki, 20 masła, 10 cukru i 10 dk tartych migdałów w czym kilka gorzkich. Rozwałkować cienko, wykroić krążek lub kwadrat, z reszty ciasta uformować rant. Po wlaniu kremu zapiec w umiarkowanym piecu. Forma z kruchego ciasta winna być słabo zrumieniona bo się teraz dopiecze. Masa migdałowa czy makaronikowa do podłożenia pod krem robi się jak następuje:

Dwadzieścia dk migdałów w czym 5—8 gorzkich utrzeć (zemleć), wsypać w miskę i ucierać z 30 dk cukru, skórką cytrynową, sokiem z ½ cytryny oraz pianą z 4 dużych lub 5 małych jajek. Masę tę po nałożeniu obsuszamy przed nalaniem kremu w ciepłym piecu. Na osób 18—20.

24. TORT MAKARONIKOWY

Wykwintny ten torcik można również dobrze nazwać mazurkiem.

Utrzeć ½ kg migdałów w czym 12—15 gorzkich, z 75 dk cukru-pudru skórką z cytryny, oraz sokiem z cytryny dużej i soczystej, oraz pianą z 10—11 białek w zależności od wielkości jaj. Kłaść tę masę na opłatki na 1 cm grubo, obsuszyć w letnim piecu. Z części masy zrobić brzeg ząbkowany oraz kratę w środku i z lekka upiec, stawiając jednak blachę tak. aby się nie piekło od spodu. W kratki ułożyć następnie przybranie, marmolady, konfitury itp.

25. TORT EUGENIA

Ucierać w misce 8 jaj całych, 4 żółtka, 60 dk cukru, kiedy zrobi się pulchna jasna masa, dosypać po trochu ucierając dalej 27½ dk mąki ziemniaczanej, dwie łyżki ustruganej i usiekanej drobno skórki pomarańczowej smażonej, 7½ dk siekanych (nie mielonych) fistaszek i 20 dk siekanych, słodkich migdałów. Po starannym wymieszaniu upiec z tej masy 2 kręgi, przełożyć marmoladą, olukrować. Proporcja na 12 osób.

26. TORT WENECKI

Utrzeć 20 żółtek z 35 dk cukru, domieszać pianę z 20 białek, podsypując, siejąc ostrożnie, aby się nie zrobiły gruzołki 160—180 gramów mąki. Upiec z tej proporcji 3 kręgi, dać im ostygnąć w formie, zdjąć z nich po ostygnięciu papier b. ostrożnie i ostrożnie złożyć, smarując marmoladą wiśniową, morelową, kremem itp. Można to ciasto skropić rumem, albo dać między kręgi konfitury wraz z sokiem, który przesyci sobą ciasto. Wierzch pokryć dosyć gęstym, jeszcze ciepłym kisielem z żurawin, malin, poziomek, pomarańczy, cytryny i ubrać. Proporcja na 18—20 osób.

27. TORT ŚLUBNY, ANGIELSKI

Utrzeć 60 dk masła z 30 dk cukru-pudru, 40 dk jaj (ważone w skorupie), wsypać 20 dk utartych migdałów, 60 dk rodzynków korynckich wymytych i przesuszonych, 4—5 gramów gałki muszkatołowej, tyleż mielonych goździków, tyleż cynamonu i 2 gramy imbiru, wymieszać, podsypując 40 dk mąki, wlać 3/4 szklanki wina malaga i tyleż francuskiego. W Anglii wykładają blachę posmarowanym papierem, ustawiają na nim sitko, z którego wycięto w dnie włosie, ciasto wkładają i pieką. Proporcja na 18—20 osób.

28. TORT CZEKOLADOWY

Obrać ze skórki, osuszyć i zemleć 40 dk migdałów, wsypać w miskę. Osobno utrzeć 24 żółtka z 30 dk cukru, wlać w migdały, wymieszać, wsypać 40 dk dobrej, tartej czekolady, 3 łyżeczki cynamonu, domieszać pianę z 12 białek. Ostrożnie wymieszać, upiec, olukrować i ubrać. Można piec 2 kręgi i przełożyć marmoladą. Na osób 18—20.

29. TORT CZEKOLADOWY INACZEJ

Utrzeć 24 żółtka z 40 dk cukru, wsypać 20 dk tartej czekolady, 20 dk mąki z ususzonego, zmielonego i przesianego sitkowego chleba, 10 dk mąki pszennej i dodać pianę z 12 białek. Reszta jak wyżej. Proporcja na 18—20 osób.

30. TORT CZEKOLADOWY JESZCZE INACZEJ

Utrzeć 12 żółtek z 15 dk cukru, wsypać pół łyżeczki lub łyżeczkę, jak kto lubi, cynamonu, trochę skórki z cytryny, 1/8 kg tartej czekolady, 2 łyżki mąki z sitkowego, ususzonego i zmielonego chleba, na koniec pianę z 12 białek. Upiec, ubrać. Na osób 12.

Najlepszy będzie przełożony marmoladą,

4. TORT MIGDAŁOWY

Migdałów tartych 40 dk, tyleż cukru-pudru, skórkę otartą z cytryny, 7½ dk świeżego masła i łyżkę mąki, którą uprzednio dobrze przemieszać z cukrem aby nie uformowała grudek, ucierać w niepolewanej misce, wbijając stopniowo 12 żółtek z dużych jaj, a do 14 z małych. Połowę tej masy włożyć w tortownicę, pokryć konfiturą osączoną z cukru, masą pomarańczową lub morelową itp. Kładąc masę w ten sposób aby naokoło pozostawić miejsce na wąski rancik. Z reszty ciasta zrobić ów rancik i na całej powierzchni kratę albo dość gęsto skośne paski. Posypać lekko cukrem, upiec. Proporcja na 12—14 osób.

5. TORT MIGDAŁOWY INACZEJ

Masła topionego 40 dk utrzeć na śmietanę, trzymając w czasie ucierania miskę na lodzie lub w bardzo zimnej wodzie. Wsypać w trakcie ucierania 40 dk pudru, 40 dk tartych, bez skórki migdałów i 25—30 sztuk gorzkich, potem wbijać po jednemu 6 jaj, przesypując stopniowo 40 dk mąki. Mieszać trzeba bez przestanku najmniej godzinę. Wyciąć z papieru 6 krążków, posmarować cieniusieńko masłem, na każdy rozprowadzić 1/6 część masy, upiec w niegorącym piecu. Wziąć marmolady z malin, moreli lub czarnych porzeczek mniej więcej 2½ szklanki, posmarować 5 krążków, złożyć, nakryć szóstym, z wierzchu polukrować, wstawić w piec na 10 minut. Ubrać po wierzchu. Proporcja na 16—20 osób. Wielkość krążków mniej więcej 25—30 cm w przecięciu.

6. TORT MIGDAŁOWY Z MĄKĄ ZIEMNIACZANĄ

Utrzeć do białości 12 żółtek z 15 dk cukru-pudru, wsypać tartych migdałów w tym 4 sztuki gorzkich 3/4 szklanki, dodać skórkę otartą z cytryny, 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej, wymieszać, dodać pianę z 12 białek, wlać w tortownicę wyłożoną wysmarowanym papierem, upiec w letnim piecu. Ubrać. Proporcja na 12 osób.

7. TORT Z MIGDAŁÓW ZE SKÓRKĄ

Wytrzeć serwetką 40 dk słodkich, ze skórką migdałów, drobno usiekać, wsypać do utartych dobrze, ośmiu ugotowanych na twardo żółtek, dodać 40 dk cukru-pudru, 3 jaja surowe, 10 dk śmietankowego masła, sok z cytryny, skórkę otartą, kieliszek araku lub rumu, 2 łyżki mąki, łyżeczkę od kawy cynamonu. Masę starannie wyrobić, wlać w wysmarowaną formę, upiec. Ubrać po wierzchu na krótko przed podaniem kremem z ubitej śmietanki, ubrać czekoladkami, skórką pomarańczową, obsuszonymi konfiturami itp. Na krem wydać ½ litra śmietanki i 20 dk pudru. Proporcja na 12 osób.

8. TORT DUCHESSE

Utrzeć 20 dk migdałów bez skórki, ucierać dalej w misce przez godzinę, dosypując po trochu 20 dk pudru i wbijając 6 żółtek. Wsypać ⅓ szklanki, trochę skąpe, utłuczonych bardzo miałko sucharków, dodać pianę z 6 białek, rozdzielić tę masę na dwie formy i upiec w gorącym piecu, na co potrzeba około 20—30 minut.

Osobno utrzeć 20 dk migdałów ze skórką, starannie otartych z pyłu, ucierać z 10 jajami całymi i 6 żółtkami, wsypać ½ szklanki mąki otrzymanej z suszonego i mielonego chleba razowego. Najlepiej brać na ten cel miałko rozmielony, słodki chlebek, dodać pianę z 6 białek, wlać w formę i upiec, mniej więcej w przeciągu 20—30 minut. W ten sposób otrzymamy 3 kręgi, które jeszcze niezupełnie przestygłe sklejamy bądź masą morelową, bądź galaretą, bądź dwoma gatunkami. Z wierzchu olukrować i ubrać. Proporcja na 12 osób.

9. TORT MIGDAŁOWY WIEDEŃSKI

Utrzeć 40 dk dobrego masła, osobno utrzeć ½ kg pudru, 8 żółtek, potem obie masy połączyć, wsypać 20 dk utartych, obranych słodkich migdałów i 15—20 sztuk gorzkich, 40 mąki a na koniec dodać pianę z 8 żółtek. Lekko przemieszać, upiec w wysmarowanej masłem formie. Proporcja na 15 osób.

UWAGA

Ponieważ tortownica ma odpinane boki, skutkiem czego nie jest szczelna, niektóre zaś masy tortowe są przed upieczeniem dość rzadkie i mogłyby przeciekać, należy formę wykładać papierem posmarowanym masłem.

10. TORT ORZECHOWY

Utrzeć 40 dk orzechów włoskich, włożyć w miskę i ucierać dalej, dosypując 40 dk. pudru i wbijając po jednemu 18 żółtek, wsypać 3/4 szklanki mąki zrobionej z ususzonego i zmielonego, delikatnego chleba

razowego, dodać pianę z 18 białek, rozdzielić masę na dwie porcje i upiec w 2 tortownicach. Po upieczeniu przełożyć następującą masą. Utrzeć 10 dk migdałów bez skórki, 10 dk orzechów, zmieszać z 20 dk pudru, wbić jedno jajko całe i 2 żółtka i mieszać na ogniu do zgęstnienia. Ostudzić, przełożyć krążki ciasta, polukrować, boki osypać siekanymi drobno migdałami i orzechami (razem 6 dk) brzegi tortu naokoło środka ubrać połówkami orzechów, w środku zrobić gwiazdę z pomarańczowej skórki i konfitur.

11. TORT Z GRECKICH ORZESZKÓW

Utartych greckich orzeszków 20 dk, zmieszać z 20 dk cukru-pudru i trzeć razem w misce, wbijając po jednemu 9 żółtek, w końcu dodać pianę z 9 białek oraz dosypać do trochu ½ szklanki mąki. Upiec dwa krążki i przełożyć następującą masą. Utrzeć 4 dk migdałów bez skórki oraz tyleż orzeszków greckich z 10 dk cukru, wbić w to 1 żółtko i jedno całe jajko, włożyć w rondelek i podgrzewać aż zgęstnieje. Ostudzić, przełożyć tort, z wierzchu oblać lukrem lub masą nr 3 i przybrać owocami itp. Proporcja na 8—10 osób.

12. TORT Z FISTASZEK

Utrzeć po 20 dk migdałów i fistaszek, 24 żółtka utrzeć z 40 dk cukru, zmieszać razem, dodać 12 białek ubitych na pianę i podsypać 5 dk mąki ziemniaczanej. Upiec dwa krążki, a gdy ostygną, przełożyć następującą masą. Utrzeć 20 dk fistaszek, wlać 2—3 łyżki likieru maraskino i wsypać 20 dk pudru. Posmarować tym krążki ciasta, złożyć, z wierzchu posmarować masą fistaszkową nr 3 i ubrać owocami.

13. TORT Z LASKOWYCH ORZECHÓW

Utrzeć 8 żółtek z 25 dk cukru. Wsypać 10 dk tartych orzechów, 8 dk migdałów i 6 dk bułki tartej podpieczonej w piecu, co bardzo jej smak podnosi. Domieszać pianę z 10 białek, rozdzielić na 3 porcje i upiec 3 krążki. Posmarować następującą masą pierwszy i drugi, nakryć trzecim. Zrobić napar z 2 łyżek kawy mielonej, około ½ szklanki. Utrzeć w misce niepolewanej 20 dk wyborowego masła, dosypać cukru-pudru 1/8 kg oraz dodać dla zapachu wanilii w proszku (względnie cukier powinien pachnieć wanilią) oraz w trakcie ucierania wkrapiać po trosze kawę ostrożnie, aby kremu zbytnio nie rozrzedzić. Po wierzchu ulukrować, ubrać skórką pomarańczową, orzechami i czekoladkami. Na 10 osób.

14. TORT PROVENCAL

Zemleć w maszynce 20 dk migdałów bez skórki, utrzeć osobno 5 żółtek z 20 dk cukru, wsypać migdały, dodać pianę z pozostałych białek, rozdzielić na dwie części, upiec dwa krążki w niezbyt gorącym piecu, przełożyć następującą masą:

Zrumienić 40 dk migdałów bez skórki, zemleć w maszynce. Osobno utrzeć ⅓ kg masła z 40 dk pudru na pienistą masę, wsypać migdały, dodać dla zapachu wanilii. Po złożeniu nasmarowanych krążków pokryć lukrem czekoladowym, środka, czyli wierzchu niczym nie ubierać, ale za to boki osypać cienko struganymi migdałami.

15. TORT „LA DELICIEUSE"

Utrzeć 8 żółtek z ¼ kg cukru, dodać pianę z 6 białek, dosypując w czasie mieszania, 35 dk mąki. Dodać skórkę otartą z 2 cytryn oraz sok z tychże. Upiec 3 krążki w piecu umiarkowanie napalonym. Połączyć je dwojakim kremem.

I. Ćwierć litra śmietanki kremowej, 6 żółtek i cukru do smaku ubijać na „parze", tj. w naczyniu wstawionym w gorącą wodę. Po ostudzeniu złączyć z 15 dk masła topionego i utartego na pianę, oraz z sześciu łyżkami rozgotowanego purée z wiśni (mogą być z kompotu zimowego).

II. Utrzeć 10 dk migdałów bez skórki. Ćwierć litra śmietanki ubijać na „parze" z 6 białkami i 15 dk masła topionego, po ostudzeniu dosypać migdały. Posmarować cały tort cieniutko purée czy marmoladą z wiśni, polukrować lukrem z maraskino, ubrać. Na wydaniu dać na wierzch krem z ¼ l. śmietanki.

Proporcja na 12—15 osób.

16. TORT MYŚLIWSKI (surowy)

Ćwierć kg masła śmietankowego ubić na pianę z 5 żółtkami, dosypując po trochu ¼ kg cukru-pudru, na koniec dodajemy pianę z 5 białek.

W szeroką tortownicę nakładamy tego kremu na 2 palce grubo, na wierzch dajemy warstwę cienko pokrajanego biszkoptu i tak powtarzamy warstwami. Ostatnia warstwa będzie z kremu.

Postawić na 2 godziny w chłodzie, a następnie na noc w lodowni. Przed użyciem zdejmujemy rant z tortownicy, tort z blachą, na której leży, stawiamy na okrągły półmisek, pokrywamy wierzch kremem ubitym ze śmietanki i przybieramy osączoną z lekka osuszoną konfiturą z wiśni albo kawałkami ananasa. Na 10—12 osób.

UWAGA

Jeżeli piekąc tort z kilku kręgów, nie mamy dosyć form (tortownic), możemy piec na dużej blasze prostokątnej, następnie zaś przeciąć taki duży placek na dwie równe części i zrobić tort kwadratowy.

Jeżeli z uwagi na mały piecyk nie możemy piec od razu całej ilości ciasta, lepiej na każdą porcję przygotować ciasto osobno, z odpowiednio zmniejszonej proporcji, ciasta bowiem oczekujące swojej kolei poza piecem, zwłaszcza jeżeli są z pianą, mogą być później zakalcowate.

Jeżeli gospodyni jest zmuszona skutkiem ciasnego piecyka do pieczenia „na raty", najlepiej zrobi, piekąc tort różnobarwny. Na pierwszy ogień niech upiecze krążek ciasta kruchego, na to da krążek migdałowy czy wiedeński, dalej biszkoptowy ciemny czekoladowy. Każdy upiecze osobno i złączy następnie, dając np. między dolne kręgi marmoladę czy galaretę, a między górne krem.

17. TORT SKŁADANY

Masła 15 dk, migdałów tartych 7½ dk, otartą skórkę z cytryny, 3 dk pudru, dwa jaja i jedno żółtko, przesypać 10 dk mąki, wyrobić, upiec krążek ciasta. Następny krążek można dać szary, według przepisu z nr 7-go, biorąc tylko pół porcji. Między te dwa kręgi smakować będzie dobrze marmolada morelowa. Ostatni krąg może być wiedeński z nr 31 lub który z dalej podanych biszkoptów. Wziąć wiedeńskiego z ½ proporcji. Między 2 górne warstwy dać krem kawowy, podany na wstępie. Całość posmarować cieniutko marmoladą z moreli, osuszyć z lekka i polukrować lukrem czekoladowym. Ubrać.

18. TORT KRUCHY

Zrobić ciasto jak wyżej, tylko z potrójnej ilości, tj. masła 45, migdałów 20—22½, skórkę z cytryny, 10 dk cukru, 6 jaj i 3 żółtka, upiec 3 krążki, przełożyć marmoladą, dżemem, olukrować, ubrać konfiturą, kremem itp.

19. TORT WIEDEŃSKI INACZEJ

Masła topionego 30 dk utrzeć na śmietanę, trzymając miskę na lodzie lub przynajmniej w zimnej wodzie. Wbić 12 jaj po jednemu, ciągle ucierając, wsypać dwie szklanki cukru-pudru oraz 40 dk mąki. Wylać tę masę w 3 formy z papieru, dopasowane przy pomocy jakiegoś denka. Upiec w lekko nagrzanym piecu ostrożnie, żeby wcale nie zrumienić. Przełożyć masą dowolną, polukrować, ubrać. Proporcja mniej więcej na 12—15 osób.

20. TORT Z CHLEBA

Przygotować sobie, zamiast mąki, szklankę miałko zmielonego razowego chleba, który należy przesiać. Utrzeć 40 dk migdałów bez skórki, w tym 10—12 sztuk gorzkich, ucierać w misce, dodając 40 dk cukru i 20 żółtek. Wsypać mieszanki korzennej, jaką sprzedają do pierników, składającej się ze sproszkowanych goździków i cynamonu łącznie 2 dk, dodać skórkę otartą z cytryny, wsypać zmielony chleb i na koniec dodać pianę z pozostałych 20 białek. Piec w gorącym piecu koło ½ godziny. Proporcja na 15—18 osób.

21. TORT Z MĄKI ZIEMNIACZANEJ

Ubić 10 dk cukru z 8 żółtkami, wsypać ½ szklanki mąki ziemniaczanej, 5 dk tartych migdałów, ucierać długo na pulchną masę. Dodać pianę z 8 białek, wlać ciasto w tortownicę, wyłożoną posmarowanym i oprószonym sucharkiem, papierem, upiec w gorącym piecu. Ulukrować. Na 10 osób.

22. TORT BISZKOPTOWY

Utrzeć w niepolewanej misce ½ kg pudru z 25 żółtkami, dodając dla zapachu czy skórkę cytrynową, czy trochę wanilii czy 8—10 utartych gorzkich migdałów. Wlać w to ciasto spory kieliszek białego wina, dodać pianę z pozostałych 25 białek, przesypując ½ kg mąki. Upiec 2—3 kręgi, przełożyć marmoladą, kremem, ubrać. Na osób 18—20. Ten tort nadaje się do wielu kombinacji. Można go przekładać rozmaicie oraz upieczony z 1/3 proporcji łączyć z ciastem kruchym, migdałowym itp., tworząc tort cieniowany.

23. TORT ŚMIETANOWY

Utrzeć w niepolewanej misce 10 dk masła, dodając po trochu 10 dk cukru-pudru, łyżkę mąki ziemniaczanej i dolewając litr dobrej, gęstej śmietany. Zagotować, ostudzić trochę i wlać 12 żółtek starannie ubitych, mieszać na ogniu lub na parze, nie

Kącik dla dzieci



Sowia bajeczka

Babcia-sowa w ciemnym borze
często nocą spać nie może.

Na gałęziach wielkiej sosny,
jak w fotelu sobie siada
i bajeczki o krasnalkach
składa, gada, opowiada...

Drzemie stary dziadzio-puhacz,
sowich bajek nie chce słuchać.
Babcia-sowa kiwa głową,
sama sobie szepcze baśnie
i dopiero gdy dzień wstaje
troszkę zdrzemnie się i zaśnie.

Podsłuchała mała sówka
z babci bajek ze trzy słówka.

A co dobrze nie słyszała
to zmyśliła i dodała
i ptaciuszce leśnej — sroczce
w tajemnicy powiedziała.

Biega, biega po kominkach
sroczka gadać o nowinkach.

Drozdom, szpaczkom, kowalikom,
wronce, kawce i sikorze,
sójkom, gilom i wróbelkom,
wszystkim ptaszkom w ciemnym borze.

I już mała sójka drze się:
krasnoludki chodzą w lesie!
I już wierzą wszystkie ptaszki,
że gdy w gniazdkach smacznie zasną,

wśród paproci i mchów chodzą
krasnoludki z sowiej baśni.

Nawet wróble wkrąg świergocą,
że krasnalki żyją nocą.

A to tylko babcia-sowa
często w dziupli spać nie może,
bajki składa, opowiada
nim ją rankiem sen nie zmorzy..

Tylko dziadzio, dziadzio-puhacz
sowich bajek nie chce słuchać.

Krystyna Legotke



* * *

Dziękujemy bardzo wszystkim dzieciom, które nadesłały rozwiązania, a przede wszystkim tym, które napisały do Redakcji takie miłe i ładne liściki.

W dzisiejszym numerze macie zagadkę, rozsypankę i rebusik, którymi rozpoczynamy konkurs. W numerze obecnym tj. 10, następnie 12 i 14-ym zamieścimy po kilka zadań przeznaczonych do rozwiązania. Po skończeniu konkursu oraz odebraniu odpowiedzi, pomiędzy dzieci, które nadeślą dobre rozwiązania, zostaną rozlosowane nagrody. W numerach 11 i 13-tym będą umieszczane zabawki-robótki, które starsze dzieci zrobić mogą same, a młodzież z pomocą rodziców czy starszego rodzeństwa.

Czekamy niecierpliwie na odpowiedzi.

REDAKCJA

Zadania konkursowe

1. ZAGADKA LITEROWA

Proszę uważnie poszukać w literkach nazwę miasta, gdzie uczy się dzieci gromadka (jest ich ośmioro): Anusia, Walerka, Adaś, Zdziś, Stefcia, Ryś, Ala i Władka.

Trochę podpowiem, byś się nie mozolił, że Władka zawsze pierwsza bywa w szkole.

2. ROZSYPANKA

Z sylab niżej rozsypanych złóż przysłowie dobrze znane: mo, do, grze, i, rza, świę, na, go, te, zi, dzie, rza, ma, go.

3. REBUSIK



ROZWIĄZANIA z Nr Nr 7 i 8

Zagadka: Radio
Szaradka: pola — lato = topola

Kwadracik magiczny:

L A S
A L A
S A N

Rebusik z N-ru 8: Na bezrybiu i rak ryba.

DOBRE ROZWIĄZANIA NADESŁALI:

Joasia Belniak z Trzebini, Stefanek Wołowski z Bydgoszczy, Zbigniewek Delanowski z Grzymałowa, Marysia Mandat z Klementowic, Przemko Mandat z Klementowic, Basia Witkowska z Warszawy, Kazia Szpryngier z Miedzeszyna, Bogusia Gapówna ze Stawu Noakowskiego, Izia Błotnicka z Bochni, Wiesio Łakomski z Torunia, Romusia Prezówna z Janikowa, Januszek Kaźmierczak z Chodzieży, Waldemarek Janusz z Cycowa, Tadzio Blinstrub ze Stąporkowa, Ignaś Dąbrowski z Wilna, Renatka Dąbrowska z Wilna, Zenuś Cieszkowski z Krakowa, Litka Majchrzycka z Krakowa, Manita Żelisławska z Warszawy, Zuzia Grzeszkiewiczówna z Grodna, Adaś Zbąski z Warszawy, Malina Hencke z Katowic, Irka Stecka ze Lwowa, Andrzejek Śliwiński z Warszawy. Basia Pawłowska z Łodzi, Irenka Urban z Topoli, Michałek Urban z Topoli, Leszek Krasuski z Warszawy.

Nazwiska spóźnione wydrukujemy w następnym numerze.



71 P. P. Praktyczny i wygodny płaszcz wiosenny, zapinany na dwa rzędy.

72 P. P. Eleganckie okrycie z oryginalnym zapięciem, przód ułożony w płaskie fałdy. Kołnierzyk z futerka.

73 P. P. Palto z miękkiego sukna, bez kołnierza, zachodzące wysoko pod szyję.

WYSYŁA:

....

....

....

....

DRUK

Znaczek
za 5 gr

Tygodnik

„Praktyczna Pani"

Warszawa-Śródmieście

Solec 87

(nazwisko) (imię)

(poczta) (bliższy adres)

(nazwisko) (imię)

(poczta) (bliższy adres)

(nazwisko) (imię)

(poczta) (bliższy adres)

(nazwisko) (imię)

(poczta) (bliższy adres)

(nazwisko) (imię)

(poczta) (bliższy adres)



74 P. P. Fałdzisty płaszcz z miękkiego cienkiego materiału wełnianego.

75 P. P. Płaszczyk z odciętym przodem i karczkiem, podkreślonym stebnowaniem.

76 P. P. Okrycie z dopasowanym do figury przodem i suto sfałdowanym tyłem.



78 P. P. Spódniczka lekko kloszująca. Staniczek biały pikowy lub płócienny przybrany haftem. Wiek 3 — 5 lat.

79 P. P. Sukieneczka z oryginalnie odszytą spódniczką. Gładka wełna, kołnierzyk aksamitny. Wiek 3 — 4 lata.

80 P. P. Spódniczka z gorsecikiem do lekkich bluzek dla dziewczynki w wieku 5 — 7 lat.

81 P. P. Spodenki z szelkami i bluzką płócienną dla chłopca w wieku od lat 5 — 7.

82 P. P. Szykowny garniturek złoony z majteczek gładkich jasnobrązowych w ciemne brązowe paski. Kurteczka wcięta w kolorze pasków.

Wszystkie wykroje zamieszczonych w numerze modeli do nabycia w redakcji w cenie: 1.50 za palta, suknie i kostiumy, 1 zł. za bieliznę, bluzki i garderobę dziecięcą. Do cen powyższych dochodzi 30 gr. za porto. Za zaliczeniem nie wysyłamy.

Konto P. K. O. Nr 14.400 Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.

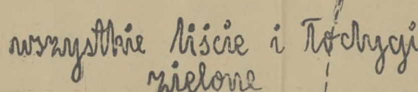
Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa. Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Bluzka haftowana na batyście lub kremowym materiale

haft płaski i sznureczek



środek przodu

żółty

zielony

dół rękawa

BLUZKA № 1.

№ 1

BLUZKA № 3

BLUZKA № 2.

1 połowa przodu

2 połowa tyłu

3 rękaw

4 karczek

6 połowa tyłu

połowa przodu

7 rękaw

8 pasek

9 kołnierz

10 przód

11 przód

12 bok przodu

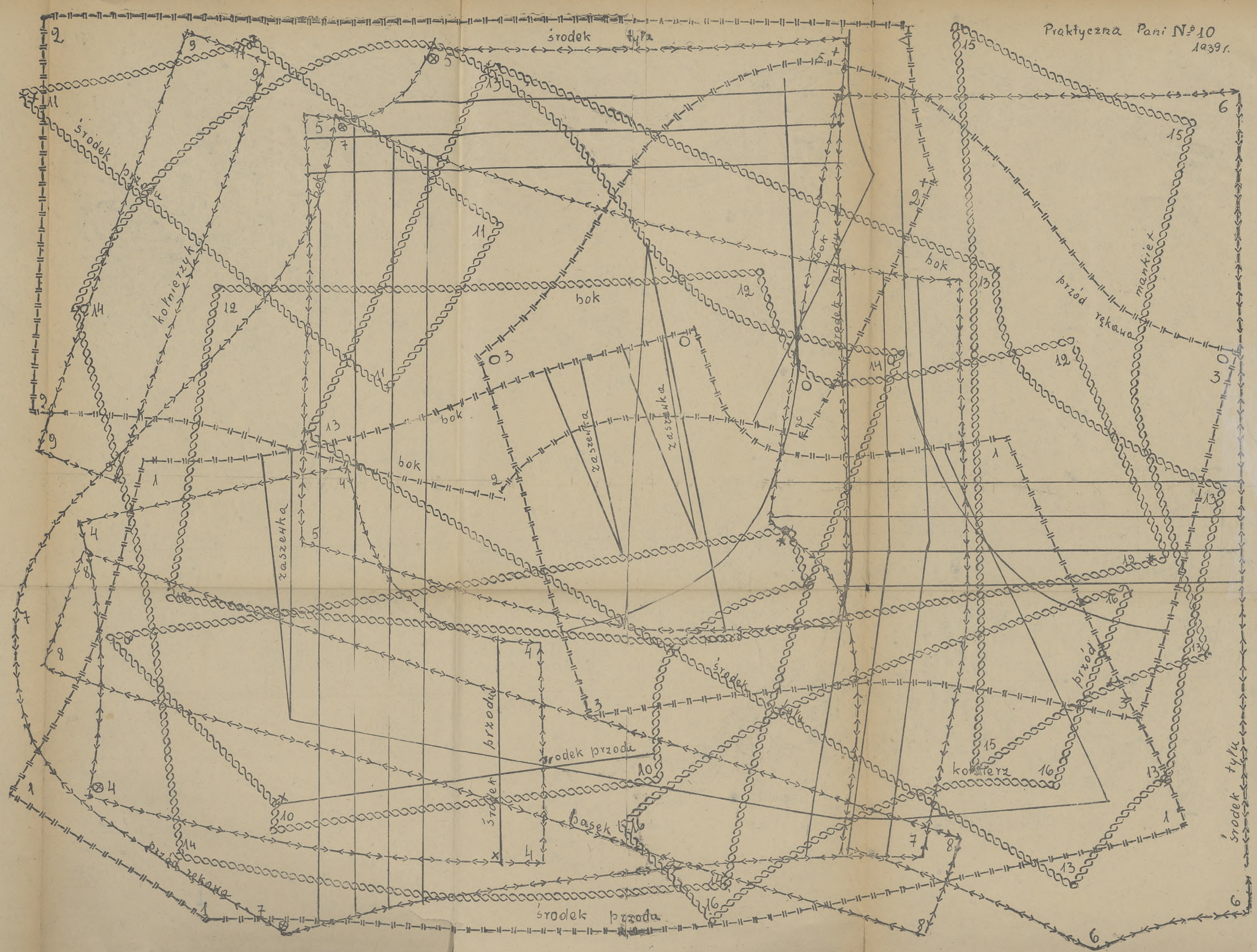
13 połowa tyłu

14 Rękaw

15 mankiet

16 kołnierz

Potrzebna ilość materiału na BLUZKI
№ 1. 1 m 40 cm szer. 90 cm.
" " 2. 1 " 50 " " "
" " 3. 1 " 60 " " "
Wymiar gorsu 94 cm.



Praktyczna Pani Nr 10
1939 r.
środek tyłu
środek
kołnierzy
bok
zaszewka
przód
środek przodu
baskek
kołnierz
środek tyłu
przód rękawa
przód rękawa
mankiet
środek przodu